

Extrait du Journal La Mée Châteaubriant

<http://www.journal-la-mee.fr/709-terroirs-44-et-de-la-terre-a-l.html>

Terroirs 44 et Â« De la terre à l'assiette Â»

- Thèmes généraux - Agriculture - Nourriture -



Date de mise en ligne : dimanche 18 janvier 2009

Description :

... ont initié un partenariat . Â« De la terre à l'assiette Â» est une entreprise de Puceul : découpe de viandes (toutes espèces) lancée par un groupe d'éleveurs. Terroirs 44 est un groupement de 49 producteurs de Loire-Atlantique. On y trouve notamment Nelly et Marc Chauvin (charcuteries, La Meilleraye), Jean-Yves et Nelly Cherhal (cidre, confitures, viande d'agneau), Fabien Bureau (Charcuteries, Erbray), (...)

Journal La Mée Châteaubriant

Ecrit le 14 janvier 2009

Terroirs 44 et Â« De la terre à l'assiette Â» ont initié un partenariat



Charles Lesage - Cécilia Br

Â« De la terre à l'assiette Â» est une entreprise de Puceul : découpe de viandes (toutes espèces) lancée par un groupe d'éleveurs.

Terroirs 44 est un groupement de 49 producteurs de Loire-Atlantique. On y trouve notamment Nelly et Marc Chauvin (charcuteries, La Meilleraye), Jean-Yves et Nelly Cherhal (cidre, confitures, viande d'agneau), Fabien Bureau (Charcuteries, Erbray), Joël Pouessel (Lapins, Ruffigné), Jean-François Hervé (Pommes, Ruffigné), etc
Charles Lesage - Cécilia Briand

Ces deux ensembles ont souhaité réunir leur savoir-faire, et mener des actions communes, par exemple en matière de formation avec le lycée La Lande du Breil de Rennes.

Augmenter encore la qualité

« Nous souhaitons apporter aux consommateurs une viande répondant de plus en plus à leurs attentes : production bio, viande ni trop grasse, ni trop maigre, découpée comme il le faut pour que les morceaux soient tendres » dit Cécilia Briand

Les deux organismes constatent qu'il y a une demande forte des consommateurs et des marchés potentiels : marchés fermiers, vente à la ferme, cantines scolaires, etc. « Mais le problème est d'organiser les marchés. Si St Nazaire nous demande 5000 biftecks nous pouvons les fournir ! Mais que faire du reste de l'animal ? » dit Charles Lesage. L'IUT de St Nazaire va travailler sur une logistique, un raisonnement global autour des magasins fermiers

collectifs et en direction des particuliers.

Adresses :

Terroirs 44 - <http://www.terroirs44.org/> - 02 28 00 15 26

De la terre à l'assiette : <http://www.nozay44.com/terre-assiette.html>
02 28 05 06 12

Les enfants à la découverte : http://www.lagrigonnais.fr/IMG/pdf/Grig_Info_de_Avril_2011.pdf