

Le BROUTARD du Pays de l'Ours

LA GARANTIE D'UN CAHIER DES CHARGES

► **Le broutard est un agneau âgé de 6 à 12 mois**, élevé au lait de sa mère et à l'herbe. Il transhume en estive avec le troupeau et passe ainsi au moins trois mois sur les pâturages de montagne. Il est commercialisé en automne et début d'hiver

► **Le broutard est un produit naturel.**

Élevé au grand air et nourri à l'herbe, sa chair prend une couleur rouge et un goût authentique, garanties d'une alimentation saine et naturelle. (Consommé dès la descente d'estive il aura le goût sauvage de la flore de haute montagne).

► **Produit du terroir soumis à un cahier des charges très précis**, le broutard du Pays de l'Ours provient de races locales et rustiques: la tarasconnaise ou la castillonnaise (en voie de disparition), adaptées à nos terrains montagneux.

► **Vendu directement** de l'éleveur au consommateur, la traçabilité du produit est simple, elle garantit sécurité et confiance.

LE RESPECT DU MILIEU NATUREL

► **En produisant du broutard, les éleveurs s'engagent pour l'environnement** et la biodiversité. Parce que cet élevage traditionnel implique la présence d'un berger, accompagné le plus

souvent d'un patou (chien de protection), il permet la **cohabitation** avec la grande faune et notamment l'**ours**. De plus, le berger, en guidant le troupeau sur les estives, empêche la fermeture et l'enfrichement des paysages de montagne. Il aide ainsi à une meilleure gestion de ce fragile écosystème.

► **La valorisation du broutard du Pays de l'Ours est une démarche collective** d'éleveurs des Pyrénées Centrales. Leur volonté et leur engagement est de proposer des produits locaux, de qualité, respectueux de l'environnement et participant au développement de leur territoire.

► **Solidaires des villes et des plaines**, ils répondent à tous ceux qui souhaitent **consommer citoyen**, être responsables de leurs gestes au quotidien.

MODALITES DE COMMANDE

► **Le broutard du Pays de l'Ours** est vendu uniquement sur commande, conditionné en caissette de broutard entier ou demi-broutard. La viande est découpée et emballée sous vide en parts individuelles, prêtes à congeler. Pour commander, renvoyez le bon ci-contre, également téléchargeable sur :

www.agneaubroutard.com

Votre colis sera alors disponible au point de vente que vous aurez choisi, autour du 20 des mois d'octobre à décembre; la date précise vous sera communiquée dès que votre commande nous sera parvenue.

► **Pour toutes informations complémentaires :**
Estives du Pays de l'Ours • 05 61 66 86 83
ou www.agneaubroutard.com

LES TARIFS

	<i>Broutard entier (12 à 20Kg)</i>	<i>Demi broutard (6 à 12 kg)</i>
Agneau Broutard	11,50 € / kg	12,50 € / kg
Agneau Broutard BIO	13 € / kg	14 € / kg

Le BROUTARD du Pays de l'Ours

BON DE COMMANDE

Nom

Prénom

Adresse

.....

.....

.....

Téléphone

E-Mail

JE COMMANDE...

Broutard entier

Agneau Broutard Agneau Broutard BIO

Demi broutard

1/2 Agneau Broutard 1/2 Agneau Broutard BIO

JE RETIRERAI MON COLIS...

à **Portet sur garonne (31)** - magasin «La Fermière»

à **Arbas (31)** - sur RDV chez un éleveur

à **Tabre Lavelanet (09)** - atelier de découpe

à **Saint Girons (09)**

Pour toute commande d'une grande ville, veuillez nous contacter.

AU MOIS DE...

Septembre Octobre Novembre Décembre

La date précise vous sera communiquée dès réception de votre commande.



Paiement par chèque à la livraison à l'ordre de :

**Estives du Pays de l'Ours
Esbintz - 09140 SEIX**

EXTRAITS DU CAHIER DES CHARGES

► Races ovines concernées et zone géographique :

ces races locales traditionnelles, la tarasconnaise et la castillonnaise, sont élevées au Pays de l'Ours. Cette zone au coeur des Pyrénées Centrales est régulièrement fréquentée par les ours.

► Alimentation :

elle est naturelle, non transformée et, dans la mesure du possible, produite sur l'exploitation. Le broutard est élevé au lait de sa mère au moins 4 mois, à l'herbe dès 3 semaines. Il passe 3 mois minimum en estive.

Au retour d'estive, il est nourri de regain (herbe), puis, si nécessaire de foin, de luzerne et de céréales.

Sans farine animale, sans hormone, sans OGM. L'ensilage, l'enrubanné et le lait en poudre sont interdits.

► Traçabilité :

elle est assurée par agneau et demi agneau. Elle comprend le nom de l'éleveur et son numéro d'élevage. De plus, l'identification du territoire de production se fait par « Pays de l'ours, terroir des Pyrénées Centrales ».

► Garantie sanitaire :

le transport et l'abattage des animaux sont effectués dans les conditions tendant à réduire leur stress. L'animal est abattu, découpé et la viande est emballée sous vide dans des structures agréées. La livraison s'effectue sans rupture de la chaîne du froid.

ELEVEURS-CONSOMMATEURS

Cette nouvelle démarche de vente directe du broutard du Pays de l'Ours est une initiative de :

L'A.C.P.

L'Association pour la Cohabitation Pastorale regroupe des éleveurs pyrénéens favorables à la présence de l'ours dans les Pyrénées et respectueux de leur environnement.



L'Association Pays de l'Ours-ADET



Pays de l'Ours-ADET a pour mission de contribuer au Développement Durable de la zone montagne des Pyrénées Centrales, de valoriser le travail quotidien des professionnels du Pays de l'Ours, respectueux de leur territoire, dont la présence de l'ours est le symbole.

Estives du Pays de l'Ours

C'est la structure créée par les éleveurs pour organiser la promotion et gérer la commercialisation du Broutard du Pays de l'Ours.



Informations et commandes de broutards :

Estives du Pays de l'Ours

Esbintz - 09140 SEIX

► Tél/fax : **05 61 66 86 83**

Venez découvrir nos exploitations sur

► www.agneaubroutard.com

Avec le soutien de :



RETROUVEZ DES SAVEURS
AUTHENTIQUES ET NATURELLES

