

## Le Billet de la Fermière !

En janvier et en mars, nous avons, comme annoncé dans le précédent « billet de la fermière », travaillé avec la salle de découpe de Camarès afin de pouvoir vous proposer des steaks hachés dans les colis de Limousine. Nous avons eu des retours très positifs de ces colis et avons tenu compte de vos remarques pour le colisage de Mars. Nous essayons de nous améliorer et ce, grâce au fait que nous venons vous livrer directement aussi, on peut discuter.



Le taureau avec son troupeau...

La ville de Camarès est dans le Sud Aveyron, à plus de 2h de route de chez nous. Afin de réduire les coûts de transport et de mise en carton, nous avons Eric et moi, préparé les colis. Le boucher nous amène la viande découpée et sous vide dans une salle spécifique et nous la mettons dans les caissettes. Nous y sommes allé en Mars, c'était une première pour nous ! Le boucher nous a expliqué comment procéder mais nous n'avons pas été très rapide !

Eric a préparé les colis d'environ 10 kg et moi les 5 kg. On a dû commencer par enfiler une sorte de blouse blanche jetable, des sur-chaussures et une charlotte sur la tête. On aurait pû prendre une photo mais non, je préfère vous laisser imaginer...

Nous avons commencé par scotcher le bas des cartons et là, ma blouse était déjà en lambeaux car, je n'arrivais pas à découper le ruban adhésif comme il faut aussi, il se collait à ma tunique.

Une fois nos cartons prêts, nous avons méthodiquement préparé nos colis comme nous l'a indiqué Philippe, le boucher. Il avait découpé exactement le nombre de morceaux

qu'il fallait en fonction du nombre de colis demandé. J'ai alors compris pourquoi il est difficile de faire des colis à la demande : ça déséquilibre tous les autres si nous ne respectons pas ce qui est préparé par le boucher. Si on veut un suivi cohérent, il faut procéder ainsi.

Cela nous donne du travail supplémentaire mais sans cela, ça nous revient trop cher. En janvier, nous avons tout juste couvert nos frais.

Depuis la rentrée de septembre, tout augmente : l'aliment des animaux (même si nous faisons notre maximum pour être autonomes nous sommes obligé d'en acheter sinon, la ration des poulets serait déséquilibrée), les céréales à semer et autres graines, le carburant...

Nous n'avons beaucoup de difficultés aussi, nous avons du augmenter un peu les prix des produits que nous vous proposons. Pour que notre entreprise perdure, il faut qu'elle reste rentable. Ce qui est râlant c'est que je vois autour de nous des producteurs qui s'en sortent beaucoup mieux car, ils misent sur le « presque bio ». En fait, ils n'ont pas notre cahier des charges à respecter aussi, ils arrivent à produire pour bien moins cher des poulets ou bovins qu'ils disent comparables aux notre. Ce qu'ils ne disent pas c'est qu'ils trouvent des céréales à moitié prix des notre, bourrées de pesticides, qu'ils n'ont pas de vide sanitaire de 2 mois à respecter entre deux bandes de poulets, ni d'agrément Bio à payer, etc.



Donc, quand il n'y a pas de steaks hachés, l'abattoir est à Marvejols et la découpe se fait à Chanac et quand il y a de la limousine c'est l'abattoir de Rodez et la découpe à Camarès.

En ce qui concerne les poulets, l'atelier avec lequel nous travaillons depuis fin 2013 est plus souple et comprend mieux nos contraintes. Par exemple, si nous prévoyons de faire abattre 50 poulets et que finalement, il y en a 10 de plus ou de moins, ça ne les dérange pas. C'est un confort que l'on apprécie car, souvent nous avons des commandes de dernière minute et, c'est embêtant de refuser les commandes alors qu'on a les poulets à vendre !



Toutes ces contraintes sont difficiles à vivre au quotidien mais, grâce à votre soutien moral et financier puisque vous nous faites travailler, nous persévérons à vouloir travailler dans le respect de nos convictions qui sont également les vôtres et nous tenions à vous dire : **MERCI** .

A bientôt,

Chantal