



**VENTE DIRECTE DE VIANDE D'AGNEAU,
CHARCUTERIE DE BREBIS, ŒUFS
COUETTES, OREILLERS, LAINE DE PAYS**

Installation en 2009 hors cadre familial
Cantemerle, CLAIRVAUX D'AVEYRON

58 ha de terres en système pastoral
 > 9 ha de labourables (céréales + luzerne/dactyle)
 > 15 ha de prairies naturelles de fauche
 > 34 de prairies non mécanisables, châtaigneraies et chêneraies

240 brebis et agnelles Raïole
(race du Sud du Massif Central à faibles effectifs)
 70 poules de pondeuses *(poule noire de Caussade)*

Marchés : RIGNAC mardi, RODEZ Place du Bourg samedi
 Belcastel vendredi l'été (marché nocturne)

Livraisons : TOULOUSE, ALBI, CEYRAS Hérault

Restaurant : Le Vieux Pont à Belcastel

**PROJET : Création de salle de découpe
et magasin à la ferme**



Jusqu'à aujourd'hui je travaillais :

- location de salle de découpe avec prestation d'un boucher
- totale prestation de service



Cela permet de démarrer une activité vente directe en limitant les investissements et en se familiarisant au travail de la viande. Ce qui est enrichissant c'est de travailler avec plusieurs bouchers et découvrir plusieurs salles de découpe.

Pourquoi créer un local de découpe à la ferme ?

- > Limiter les coût de transformation : 36 €/agneau en 2009 → 93 €/ agneau en 2013
 - > Raisons d'organisation et de disponibilité
- > Développer en vue d'optimiser l'activité : développer la gamme de produits frais, vente à la ferme
 - > Garantir une qualité de produit

