

Étapes nécessaires à la réalisation d'un groupe d'achat de viande locale



1.

Former un groupe de consommateurs désirant se procurer de la viande produite localement. Le nombre de personnes dépend du besoin de chacun et de la taille de l'animal qui sera abattu.

Il peut être difficile pour votre boucher de diviser un bœuf en plus de 5 parties égales.

2.

Se procurer un animal de boucherie auprès d'un éleveur de la région. Une visite sur l'entreprise est souhaitable pour pouvoir choisir réellement la bête que l'on veut selon les besoins et ainsi profiter pleinement des outils de traçabilité mis en place par les producteurs. Informez-vous auprès de Produire la santé ensemble pour une mise en contact rapide avec un producteur près de chez-vous. (418 782-1311).

Pensez à prendre en note le numéro de l'identifiant dans l'oreille de l'animal ainsi que le # du site de la ferme. Ces informations vous seront demandées par l'abattoir.

3.

Réserver une place à l'abattoir pour l'animal. L'abattoir situé le plus près présentement est l'abattoir de Luceville inc. à Ste-Luce (418 739-3544). Dépendamment du volume qui sera atteint dans le futur, une plage d'abattage pour les animaux provenant de la MRC serait peut-être envisageable.

Pensez à coordonner les abattages avec ceux de la Coopérative Bœuf Gaspésie pour rationaliser le transport et ainsi diminuer les coûts. Leurs abattages ont lieu habituellement aux deux semaines.

4. Réserver une place auprès du transporteur d'animaux de la région soit la Corporation de transport d'animaux de la Gaspésie. Elle est présentement opérée par M. Paul Hayes (418 396-5657). Vous pouvez également contacter M. Jean-Paul St-Onge à la Fédération de l'UPA de la Gaspésie-Les Îles (418 392-4466).

5. Le bœuf sera abattu et entreposé une semaine dans les chambres froides de l'abattoir de Luceville. Vous pouvez demander à votre boucher d'entreposer vos quartiers un peu plus longtemps, soit 7 à 14 jours supplémentaires, pour permettre une meilleure maturation de la viande.

6. Réserver une place auprès d'un transporteur réfrigéré pour le retour de la carcasse en région. Actuellement, RTD Distributions de Rimouski offre le service. La personne à contacter est M. Roberto Bonesso au 418 724-2400, poste 2245.

7. Avertir l'abattoir du moment où le transporteur ira recueillir la carcasse pour ainsi lui permettre de la préparer et la mettre sur palette.

8. Trouver un boucher pour effectuer la découpe et recevoir les carcasses en provenance de l'abattoir. En région, l'épicerie de Percé, via M. Denis Bond, offre ce service (418 782-5211).

9. **Déguster le produit régional à volonté!**



Prise en charge
de l'alimentation
par et pour la
communauté

PRODUIRE LA SANTÉ

ENSEMBLE!