

Témoignage :

A l'époque, chaque famille faisait des nichées* de porc. Ça ne venait pas d'ailleurs, tout était produit sur place.

Durant les foires, les marchands de cochons étaient présents.

Au Châble, ceux qui faisaient des nichées pour l'élevage les revendaient. [...] Ceux qui tuaient eux-mêmes les gardaient jusqu'au mois de novembre.

Louis Bircher (né en 1936), boucher, Le Châble, VS



Tuer le porc devant la maison (Liddes, Valais)

Témoignage :

Tout ce qui était salaison, c'était privé. Chacun faisait sa boucherie. On mettait les viandes à saler, les jambons, les épaules dans des grands cuiviers à la cave.

Les saucisses grasses, on pouvait les manger crues mais on les cuisait aussi. On en mangeait jusqu'aux vendanges, mais c'était de la sciure. Enfant, on fermait les yeux et on avalait. La conservation c'était... Oh !! Il y avait des viandes rances mais pour les anciens, il ne fallait rien jeter.

*Denise Lovisa-Murisier (née en 1942),
ménagère, Orsières, VS*



Témoignage :

Il y avait un monsieur qui tuait les porcs devant la maison.

Avant, il n'y avait pas l'abattoir, chacun avait tout ce qu'il fallait contre le mur de la maison pour tuer le porc. On avait encore une grande baignoire en bois pour plumer le porc. On le mettait dedans avec de l'eau bouillante. C'était vraiment un grand jour, la boucherie.

*Stéphanie Pittier (née en 1921),
ménagère, Sembrancher, VS*



Elevage industriel de porc, Belgique



Transformation de viande, usine de saucisse



Elevage hors sol de volaille



La Cité du Lignon, Genève, Suisse (46°12'N - 6°05'E)
www.yannarthusbertrand2.org



Abattage de volailles au Canada



Vendeur de poulet allant au marché de Ouagadougou (Burkina).



200488632-001 fotosearch.fr



Une poule en quête de grains dans un village du Bénin.



Etal de viande fraîche dans un marché (Niger).

Marché à la Ferme

Les Cullayes Vaud

Tél. 021 907 78 46
079 461 04 92

Courriel: site@marche-a-la-ferme.ch

Horaires

Ouvert le samedi
de 9h à 12h et de 13h30 à 16h

Fermé les mois de janvier et février

Label Natura-Beef
Label Swiss-Prim-Beef



<http://www.marche-a-la-ferme.ch> (visité le 1.4.2010)

Pour votre marché à la Ferme
« La charolaise »

La ferme « la charolaise » vous offre une viande de qualité exceptionnelle directe de l'éleveur-producteur Waldy Beney. Et par le fait de cette vente directe, nous sommes à même de vous offrir des actions et des prix très attractifs.

L'élevage	L'alimentation	L'élevage
<ul style="list-style-type: none"> - Prés et champs Oron et environs. - Stabulation ivre : DPA / SST - Veaux sous la mère ; label Natura - Contrôles sanitaires : effectués par un vétérinaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Prairie naturelle - Sans OGM - Céréales du domaine - Lait maternel pour les veaux <p>Pas de farines animales</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Transport respectueux de l'animal - Contrôle sanitaire lors de l'abattage effectué par un vétérinaire - Hygiène maximale - Viande de 1^{er} choix sans antibiotiques

<http://www.marche-a-la-ferme.ch> (visité le 1.4.2010)