

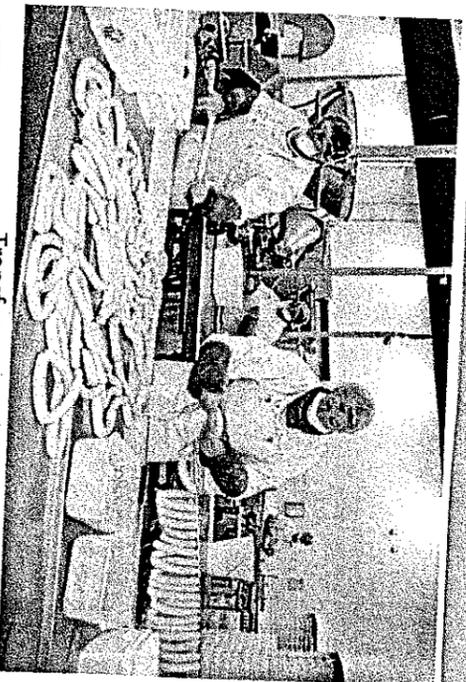
Élevage industriel de porc, Belgique

Pour votre marche a la Ferme
« La charolaise »

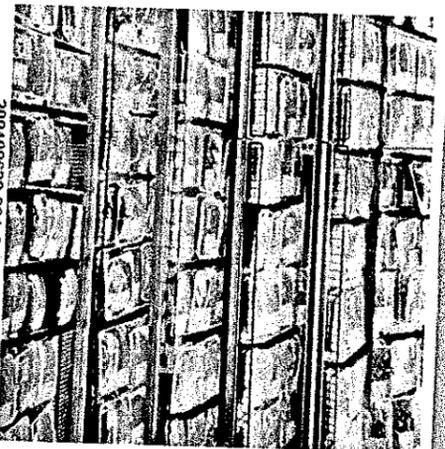
La ferme « la charolaise » vous offre une viande de qualité exceptionnelle directe de l'éleveur-producteur Waidly Beney. Et par le fait de cette vente directe, nous sommes a même de vous offrir des actions et des prix très attractifs.

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

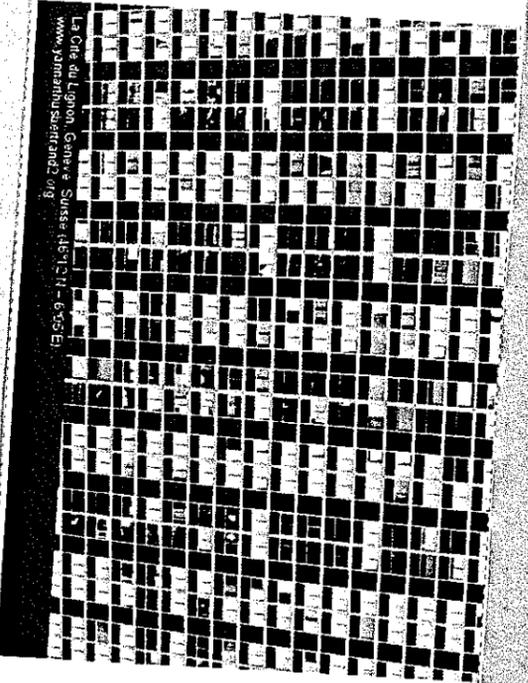
<http://www.marche-a-la-ferme.ch> (visité le 14.2010)



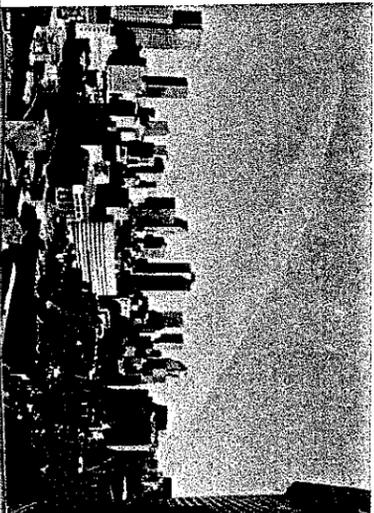
Transformation de viande, usine de saucisse



200488632-001 Fotosearch.ch/r



La Cité du Lignon, Genève Suisse (tel: 011 73 11 11)
www.yamemarche.ch and 2 01g



Aujourd'hui, 5 Hommes sur 10 vivent en ville (en 1910, ils étaient 2 sur 10). Aujourd'hui, on mange toujours plus de viande.

Alors comment peut-on fournir de la viande à tous les gens des villes ? ...



Tuer le porc devant la maison (Liddes, Valais)

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 avait encore dedans avec de l'eau bouillante. C'était vraiment un grand jour, la boucherie.

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

Témoignage :

A l'époque, chaque famille faisait des nichées* de porc. Ça ne venait pas d'ailleurs, tout était produit sur place. Au Châble, ceux qui faisaient des nichées étaient présents, revendaient. [...] Ceux qui tuaient eux-mêmes les gardaient jusqu'au mois de novembre.

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

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 scire. 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-Mursier (née en 1942),
ménagère, Orsières, VS



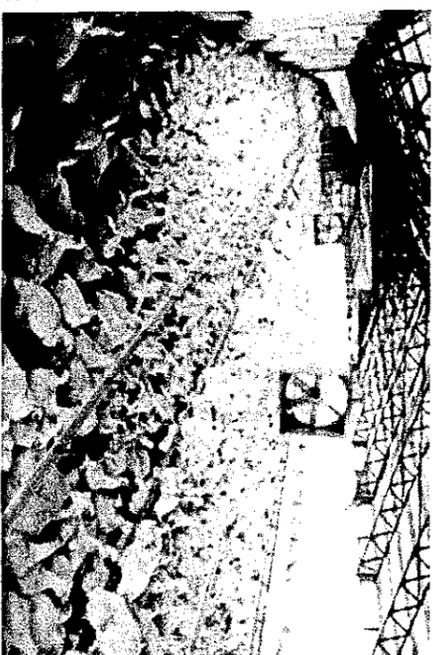
Une poule en quête de grains dans un village du Bénin.



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



Etat de viande fraîche dans un marché (Niger).



Elevage hors sol de volaille

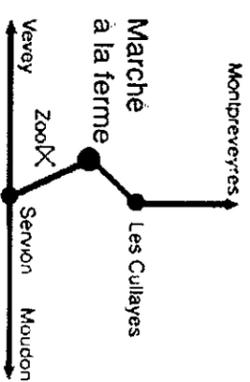


Abattage de volailles au Canada

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-Prin-Beef



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