

# Viande de Cabri bio de la Touvière

## Pourquoi et comment?

Qui dit production laitière dit aussi production de viande, puisque les chèvres mettent au monde des cabris pour produire du lait. Et pour des raisons de viabilité et d'espace, nous ne pouvons pas garder tout les animaux à la ferme, notamment les mâles.

Nos cabris biologiques sont élevés dans les meilleures conditions et dans le respect des normes d'élevage de bio Suisse. Ils grandissent sur la ferme de la Touvière et ont, dès que leur âge et la saison le permet, accès à des aires d'exercice à l'extérieur. Ils jouissent ainsi de liberté de mouvement et d'un climat d'élevage adapté à leurs besoins. Ils sont nourris au lait de vache produit dans le Canton de Genève. Tombée un peu dans l'oubli, la viande de cabri est par ailleurs une vraie délicatesse qui ressemble beaucoup à l'agneau. Nous avons d'ailleurs une recette fondante sur notre site internet.

Lorsqu'ils atteignent entre 17 et 25kg (2 à 3 mois), nous les amenons à Meinier dans un abattoir artisanal à petite échelle pour de bonnes conditions d'hygiène et respectueuse de la dignité animale.

Nous vendons la viande par cabri entier (cabri à la broche) ou découpée en morceaux et mise sous vide (possibilité dans ce cas-là d'acheter un demi-cabri). Le poids net des cabris viande varie entre 10-15 kg. Le prix par kg de viande est de CHF 32 pour le cabri entier (poids net), et de CHF 35 pour la viande de cabri découpée et sous vide. Il est important de prévoir en avance la manière dont vous allez le conserver chez vous (congélation ou grand frigo).

La viande de cabri sera prête entre avril et juin 2018. N'ayant pas encore connaissance du nombre de naissance de cabris mâles en 2018, votre réservation ne sera définitive que lorsque nous aurons confirmation du nombre de cabris viande à disposition.

Vous serez donc contacté au printemps 2018 et invité à confirmer votre réservation et de procéder au paiement par virement bancaire ou en espèces. En fonction des dates d'abattage, nous vous proposerons ensuite de venir retirer votre colis viande à la ferme de la Touvière.

En achetant notre viande de cabri bio, vous soutenez une filière de production animale complète et respectueuse des animaux.

Je souhaite réserver de la viande de cabri Biologique

Madame       Monsieur

Prénom: \_\_\_\_\_

Nom: \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Téléphone: \_\_\_\_\_

Cochez votre choix

**Cabri viande entier à la broche**      32 Fr/kg  
7 à 14 kg

**Cabri viande entier découpé sous vide**      35 Fr/kg  
7 à 14 kg

**1/2 Cabri viande découpé sous vide**      35 Fr/kg  
3,5 à 7 kg

Signature et envoi

Merci de **signer le présent formulaire**, de **nous l'envoyer** par email ou par poste.

Envoi en version pdf à:      [chevre.touviere@gmail.com](mailto:chevre.touviere@gmail.com)

ou

Envoi à l'adresse suivante:      Société Coopérative Les Chèvres de la Touvière  
Route du Carre d'Aval 10  
1252 Meinier

Date, Signature : \_\_\_\_\_