

Newsletter mensuelle N° 7

La Trinitat le 12 MAI 2011



Au fil des saisons, vivez l'Aubrac avec nous...



LES NEWS DU MOIS D'AVRIL

Porcs : Les saucissons secs sont disponibles depuis une quinzaine de jours à 35€/kg, ils font environ 400gr, ainsi que la caillette prête à cuire en barquette de 350gr environ au prix de 18€/kg. Pour ceux qui ont commandé des colis de porc la livraison est prévue vers le 20 mai

Vaches et veaux : Tonton, notre vieux taureau s'est blessé en saillant une vache, sans doute ne pourra t-il plus jamais saillir, il prend sa retraite, bien méritée, il a 10 ans...il nous a fallu trouver un autre taureau en urgence afin de terminer la saison des saillies, nous sommes partis le chercher en Haute Vienne, c'est un jeune taureau de 3 ans, bienvenue à Nounours dans sa nouvelle maison. Certains d'entre vous m'ont commandé des colis de bœuf pour la livraison de Mai, la commande n'étant pas complète, je ne pourrais pas vous livrer ce mois ci, seuls les colis de veau seront livrés.

Chevaux : Kim est une jument née chez nous il y a 4 ans, elle va retrouver d'ici la fin du mois son nouveau propriétaire, pas très loin de chez nous à Aurillac, où une nouvelle vie l'attend, et nous on est toujours un peu triste de les voir partir...

Envois par Chronopost : **Les envois par chronopost sont suspendus jusqu'à l'automne.** Ces envois sont effectués dans des emballages spécialisés de la société Airliner, ce sont des pochettes gonflables isothermes dans lesquelles nous rajoutons des blocs de gel congelés pour maintenir les aliments à la bonne température. Vous pouvez être livrés chez vous ou sur votre lieu de travail en 24H

Infos générales :

Du soleil, du soleil et encore du soleil sur l'Aubrac, et maintenant tout le monde est inquiet de cette menace de sécheresse qui pèse sur l'ensemble du territoire, vous me direz « jamais contents ces paysans ! », il faut dire que notre travail dépend beaucoup du climat car les conséquences peuvent être graves pour les récoltes de foin, certaines sources sont à sec dans nos pâturages ce qui n'est jamais arrivé même en 2003 l'année de la canicule. Pour l'instant nous avons la chance d'être en montagne et notre situation n'est pas encore irréversible, contrairement aux agriculteurs qui sont plus bas que nous... Nous verrons bien, quoi qu'il en soit le climat est encore une chose que l'on ne peut pas contrôler, for heureusement quand même !

Un petit troupeau de 15 vaches camarguaises va arriver chez nous d'ici la fin du mois de juin, ainsi qu'un taureau Galloway (race écossaise), nous attendons beaucoup de ce croisement, mais personne ne l'ayant jamais fait ce sera la surprise, bonne ou mauvaise, je vous raconterai la suite de cette expérience...

Les restaurateurs sont très satisfaits de la viande de veau que nous leur proposons, certains d'entre eux l'ont définitivement mis sur leur carte, ainsi pour les Marseillais, vous pouvez déguster « au Café des Epices », notre viande de veau préparée par un grand chef. Christophe, notre collaborateur commercial, travaille sans relâche pour faire découvrir notre viande aux grandes tables du midi de la France. Si vous souhaitez les coordonnées des restaurateurs qui cuisinent notre viande n'hésitez pas à me le demander.

Merci à tous pour votre confiance,

Dominique et Gérard



