

GROUPEMENT D'ACHATS ST MARTIN DE LONDRES
FICHE PRODUCTEUR

Nom du producteur : Patrick Mayet

Raison sociale : exploit individuelle en nom propre

Adresse : Mas de Baubiach

Commune :30260 Brouzet Lès Quissac

Téléphone :

Portable :0672731303

Email :pmayet@gmail.com

Site internet :

– **Vos pratiques ?**

élevage ovin-caprin extensif pastoral transhumant en plein air intégral en zone de garrigues : Nous avons un troupeau mixte de races rustiques locales (ovin : Raïole / caprin : chèvre du Massif Central) qui est conduit en plein air intégral (garde et clôture mobile) en garrigues et en plaine viticole. Nous n'apportons aucun intrant (pas de foin, pas de grain ou concentré), nous ne valorisons que la ressource naturelle des garrigues, d'où une forte dépendance de la production aux conditions météo et aux saisons. Nous ne sommes pas en mesure de proposer de la viande avec un excès de gras puisque l'engraissement ne se fait qu'à l'herbe. Cette méthode permet de garantir une viande savoureuse (pas de goût fort que ce soit pour les ovins ou les caprins, les jeunes ou les vieilles bêtes), un gras peu important et bien réparti dans la viande (viande persillée). De même, nous faisons attention à abattre nos bêtes dans les meilleures conditions possibles en choisissant un abattoir de proximité (le Vigan, coopérative bouchère tenue par les éleveurs) et en garantissant un ressuyage long (au minimum une semaine) ce qui garantit une viande tendre et permet l'expression de toute sa saveur.

Nous nous attachons à faire vivre la complémentarité des troupeaux avec les autres activités agricoles (viticulture, oléiculture, céréales, etc) en allant pâturer et fumer ces espaces en concertations avec les exploitants adhérant à cette démarche (en général en bio/biodynamie ou raisonné). Les surfaces valorisées sont principalement les garrigues et les espaces agricoles attenants, en majorité avec des accords oraux (aucun fermage ou convention de pâturage). Le troupeau monte en estive (à pied) sur les zones des Cévennes (Nord Aigoual) et des Causses (Causse noir) pendant la période estivale jusqu'à la fin des vendanges.

Nous nous attachons à valoriser au mieux nos bêtes à travers les services écosystémiques (paysages, biodiversités, protection incendie, etc) mais aussi l'ensemble des "5 quartiers" (viande, laine, cuir, lait, fumier).

Outre la production de viande, (et fromagère à venir), nous transformons nos laines (Raïoline), le cuir est valorisé au sein d'un projet local alliant maroquinier et couturière (gilets).

Petit texte de présentation :

- Vos produits sont-ils labellisés (AB, Nature & Progrès, etc.) ?

Non

- Êtes-vous 100% bio sur votre exploitation ?

- Etes-vous signataire d'une charte particulière ?

Non

- Si vous n'êtes pas en production labellisée, pouvez-vous nous expliquer pourquoi ? Quels sont les produits de synthèse que vous utilisez sur vos produits, quelle en est la fréquence et pour quelle raison ?

Non AB car aucune maîtrise foncière (label AB associé aux surfaces)

Non N&P car pas encore demandé

Nous utilisons en produits de synthèse :

- Antibiotique : traitement ponctuel et individuel en cas d'échec des traitements alternatifs (argile, HE, etc) sur mammites, morsures lors de prédation, etc
- Antiparasitaires : utilisation raisonnée et ciblée après analyse coprologique afin de répondre à des infestations ponctuelles (principalement oestres, douves, ténias). Exclusion des produits dérivés de l'ivermectine.

- **La taille de votre exploitation ? Volume de votre production ?**

150 brebis
90 caprins
100 moutons / menons

prod :

- 50 broutards ovin (35-40kg)
- 10 brebis (réformes)
- 20 broutards caprin (30-35 kg)

a venir :

fromages / yaourts (caprin)

- **Est-il possible de venir vous rencontrer sur votre exploitation, avec les Consomm'acteurs du groupement, une fois dans l'année ?**
Oui bien sûr!

- **Vos produits**

Produit	Unité	Prix TTC/unité	Période d'approvisionnement
Broutard ovin (agneau lourd)	caissette ½ carcasse découpé ss vide (7-9 kg)	16€/kg	automne hiver printemps
Broutard caprin (chevreau lourd)	caissette ½ carcasse découpé ss vide (5-7 kg)	16€/kg	automne hiver printemps
merguez saucisse viande hachée	sachets ss vide env 500g	16€/kg	printemps été automne hiver
semelles en laine feutrée	paire pointure 35 → 46	8€	(jusqu'à épuisement du stock)

- **Pratiquez-vous des tarifs de groupe pour grosse commande ?** Si oui, pour quelle quantité et à quel prix ?

alimentaire : Non

- **Le Conditionnement (carton, recyclable, caisson polyéthylène,etc) ?**

Carton et sachets sous vide (caissettes et merguez)

Est-il possible de réduire les emballages (plastique en particulier) ?

Déjà réduit au minimum

La suppression des sachets sous-vide de la viande en colis implique une livraison le jour de la sortie d'abattoir (mercredi ou jeudi) et non le vendredi. La conservation par mes soins ce laps de temps est critique donc, par sécurité, seul les colis en sous-vide sont proposés.

- **Êtes-vous déjà présent chez un commerçant de St Martin de Londres ou Viols le Fort ?**

Non

- **Les livraisons**

Acceptez-vous de livrer à St Martin de Londres ?

Oui

Régularité de livraison par produit ?

Produit	Régularité de livraison
Broutard	saisonnalisé et fonction de la météo (engraissement à l'herbe)
Transfo charcutière	saisonnalisé et fonction de la météo (engraissement à l'herbe)

Délai entre la commande et la livraison, par produit?

Produit	Délai de commande
Broutard & merguez	15 jours (sous réserve de la disponibilité de l'abattoir)

Minimum et maximum de commande par livraison, par produit?

Produit	Commande minimum	Commande maximum
Broutard	5 caissettes	30 caissettes
Merguez	5 kg	50 kg

Amènerez-vous le matériel de livraison pour le local de St-Martin de Londres ? Sinon, merci de nous indiquer ce que nous devons prévoir (table, etc).

Autonome

– **Modalités de paiement que vous souhaitez (espèces et / ou chèques)?**

(Les paiements seront réalisés à la livraison par chaque consommateur, directement auprès de vous)

peu importe

– **Avez-vous des remarques ou suggestions à nous faire ?**

Bonne initiative!