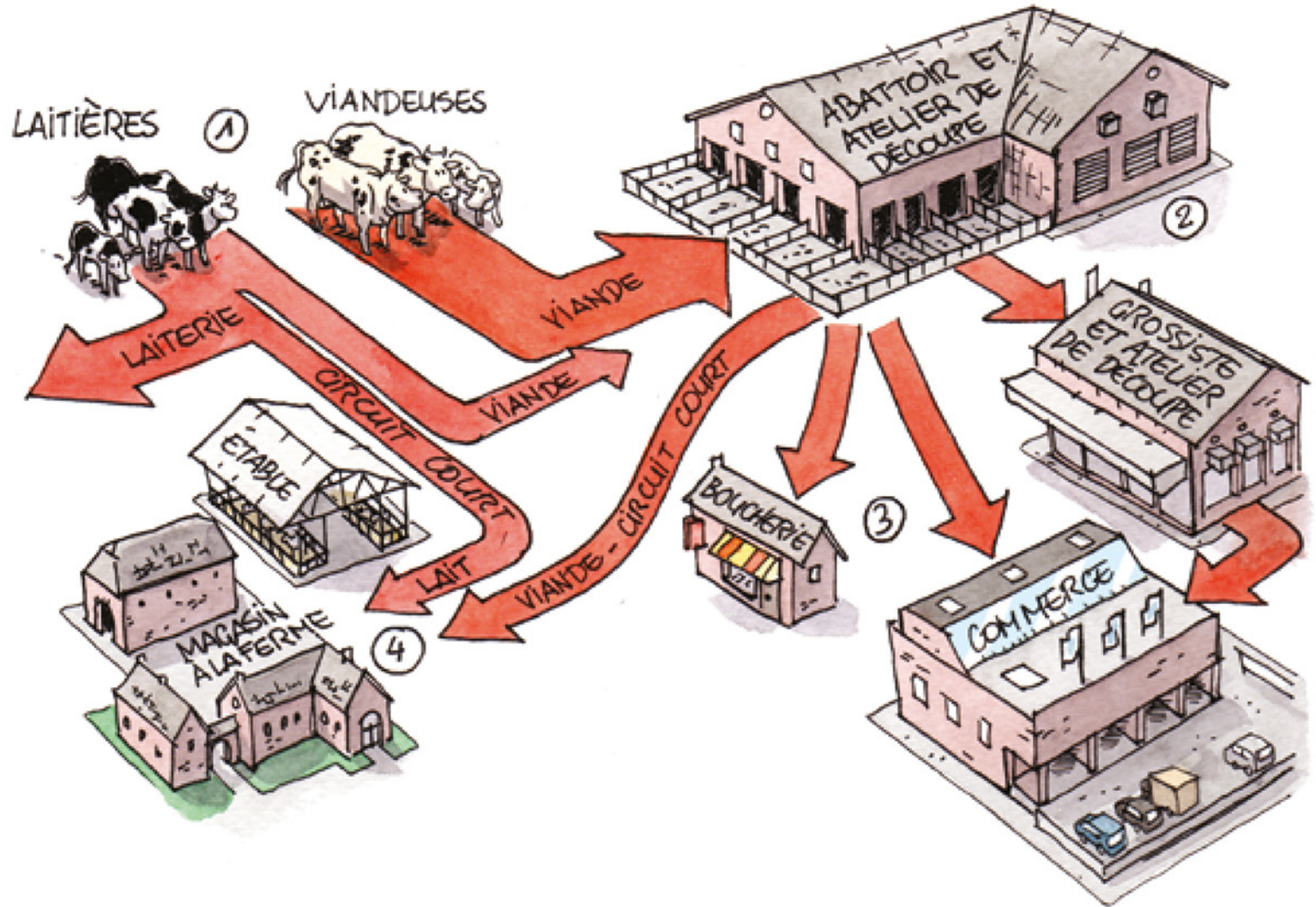


IL EXISTE 3 GRANDES CATEGORIES DE VACHES: LAITIÈRES, VIANDEUSES ET MIXTES.



Le parcours de la viande



1. Sous l'appellation générique « **boeuf** », on entend aussi bien vaches, génisses, veaux, taurillons et taureaux. Ils sont tous bouclés dès la naissance, ce qui assure la **traçabilité** durant tout le circuit.
2. **À l'abattoir**, le vétérinaire contrôle l'identité et la santé des animaux à l'arrivée et la qualité des carcasses à la sortie.
3. Les carcasses seront découpées et ensuite envoyées en **boucheries** ou en **ateliers de découpe** pour le commerce. Un faible pourcentage est destiné à la vente en circuit court.
4. Fiers de leurs bovins, Franck et Viviane proposent une fois par mois leur viande au **magasin**.

