



Du 11 au 18 mai 2022, se sont tenues les rencontres « MADE in VIANDE ».

Ce sont des visites, des découvertes et des échanges avec des hommes et des femmes de la filière élevage et viande, qui ouvrent leurs portes partout en France.

Pour cette occasion et après avoir abordé les viandes de boucherie en cours de Culture Professionnelle, nos jeunes élèves en seconde Bac Pro ont eu l'occasion d'approfondir leurs connaissances sur la filière viande.

En partenariat avec INTERBEV Occitanie, nous avons pu visiter l'abattoir de Pamiers. Nos guides Lauriane, Francis et Pierre, nous ont fait découvrir le cheminement des animaux dans un abattoir, le respect des règles d'hygiène strictes, les différents documents de traçabilité indispensables et le respect du bien être animal.

La journée s'est poursuivie chez Aymeric, éleveur bovin à Villeneuve du Paréage qui nous a délivré tous les secrets de la race Gasconne.

