



AALVie

Abattage des Animaux sur leur Lieu de Vie
Animal, éleveur.euse, ensemble jusqu'au bout

Une innovation territoriale

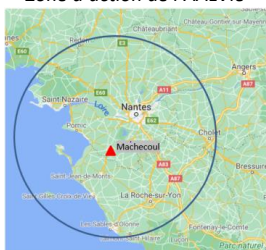
L'abattage des animaux se fait à la ferme, pour éviter aux animaux le transport en bétailière et l'attente en bouvierie avant leur mise à mort. Des caissons d'abattage mobiles font la liaison entre les fermes et l'unité fixe de mise en carcasse

Des éleveurs engagés

Les éleveurs de l'AALVie osent mettre en place un système où les notions de respect, de bienveillance et de cohérence prennent tout leur sens



Zone d'action de l'AALVie



Un projet territorial pour une alimentation locale

Des fermes du Sud Loire-Atlantique et Nord Vendée pour de la vente de viande en direct, en magasins ou en restauration collective. Cette démarche s'inscrit dans le Projet Alimentaire Territorial du Pays de Retz, dont l'objectif est de produire local et manger local : « Aller vers une alimentation de qualité et de proximité » et du PAT de Nantes Métropole. Il s'agit de mettre en lien producteurs et consommateurs pour donner du sens à notre assiette.

Valorisation du travail de nos éleveurs

Création d'un label, preuve d'engagement des éleveurs pour une bien traitement animale tout le long de leur vie, de la naissance à la mort.



Label de l'AALVie

« Nous, éleveurs et éleveuses, souhaitons réaliser un abattage des animaux d'élevage sur leurs lieux de vie : nos fermes ... leurs fermes. »

Manger au quotidien implique la présence d'animaux d'élevage : fumier pour fertiliser les cultures de légumes ; produits laitiers et carnés pour vous nourrir ; prairies pour filtrer l'eau de pluie et offrir une biodiversité, favorable notamment aux abeilles (miel et pollinisation des vergers) ; paysages pour nous nourrir de beauté... Admettons, enfin, ensemble, que ce cycle de vie est marqué par la mort de l'animal. Osons lui offrir une solution d'abattage à la hauteur du don qu'il nous fait.

Contact

aalvie4485@gmail.com

<https://www.aalvie.com/>

AALVIE – Né, élevé & abattu à la ferme