

Rencontre Made in Viande chez Philippe et Thomas Peffau



Rencontre Made in Viande chez Philippe et Thomas Peffau

La matinée du 27 mai a été un peu plus animée qu'à l'ordinaire au GAEC de la Grande Borde, à Saint-Pierre-d'Aubézies.

Ce jour-là, Philippe et Thomas Peffau, père et fils gérants de l'exploitation, ont accueilli trois classes de l'école de Vic-Fezensac, dans le cadre de la 5ème édition des Rencontres Made in Viande.

Cet événement national a permis d'ouvrir grand les portes de la filière élevage et viande pendant huit jours au public, sur le thème « Aimez la viande, mangez-en mieux ». Une démarche visant à mettre en lumière les producteurs qui s'engagent à adopter des pratiques durables et responsables.

Ils étaient près de 900 professionnels sur toute la France à participer, et c'est ainsi qu'une cinquantaine d'élèves de CE2, CM1 et CM2, accompagnés de leur instituteurs, ont fraîchement débarqué à la Grande Borde, avec mille et une questions auxquelles ont répondu avec enthousiasme Philippe et Thomas.

Du fonctionnement de la ferme productrice au quotidien des vaches allaitantes, tout a été abordé de façon simple et ludique : nourriture, reproduction, entretien du paysage, des prairies, mais aussi critères de qualité, à l'image du Label Rouge du GAEC.

Des vocations se sont peut-être révélées à la vue des superbes troupeaux et des veaux gambadant joyeusement auprès de leurs mères.

Cette rencontre aura été en tout cas l'occasion de découvrir ou redécouvrir tout ce qui fait la richesse gastronomique de notre région.

Photo de une : Thomas Peffau raconte le quotidien d'une exploitation (photo DR)



Découverte des troupeaux



et ses étables



Philippe explique le fonctionnement aux élèves - Photos DR