

Viand'Alp 2024

Pour la valorisation de la viande de montagne

Les valeurs communes

Viand'Alp, un réseau pour faire grandir des projets sur le massif alpin !

Projets de structuration de filières locales



De l'éleveur au consommateur

Mise en avant du territoire de montagne par des systèmes extensifs

Production de viande de qualité

Favorisation des modèles respectueux de l'environnement

Construction de systèmes économiquement viables pour les éleveurs

Démarches locales accompagnées par Viand'Alp sur le massif alpin

Éleveurs de Saveurs Iséroises

Veau rosé des montagnes de la Drôme

Porc de Savoie

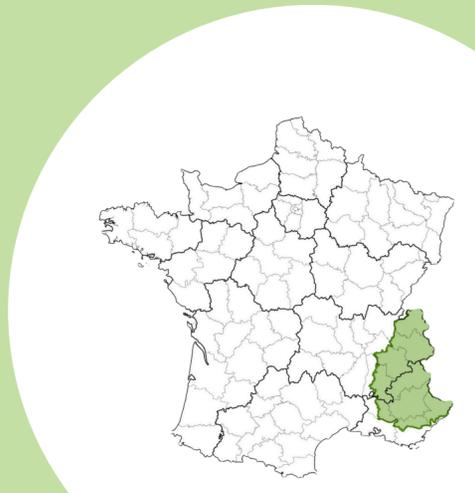
Les réalisations alpines

- **Accompagner** des collectifs d'éleveurs dans la **structuration de filières** et la **valorisation** de leurs produits (émergence de **marques** et de **démarches**)
- **Développer les débouchés**, notamment en Restauration Hors Domicile (RHD), pour servir de la viande locale dans les cantines scolaires
- **Construire** un réseau d'abattoirs du massif
- **Fournir de la viande de qualité** (tests organoleptiques, cahiers des charges, essais sous-skin...)
- **Mettre en réseau et faire échanger** les structures amont/aval de la filière viande

Les Excellentes

Agneau d'alpage

Porc Le Montagnard des Alpes



Avec le soutien de



suaciesmb.chambagri.fr - mreemre-paca.fr