

Des artisans bouchers à la découverte d'une ferme de Porcs sur Paille.

(Plume Citoyenne) **Jean-François Viel est à la tête de la ferme du Ty Viel à Illifaut. Quand il reprend la ferme familiale en 2022, il souhaite travailler localement et faire des produits de qualité respectueux du bien-être animal et de l'environnement.**

Située aux confins des Côtes d'Armor, du Morbihan et de l'Ille-et-Vilaine et sur le bassin versant de la Haute-Rance, la ferme du Ty Viel produit des vaches Angus, du jus de pomme bio, du miel, des moutons des landes de Bretagne et du porc sur paille !

Pour l'élevage de porcs sur paille, Jean-François s'est tout de suite rapproché de Cohérence et de Terres de Sources, qui travaillent à la mise en place de filière locale avec des pratiques qui respectent la qualité de l'eau. La filière de porc sur paille Terres de Sources fournit notamment les cantines de la région rennaise. L'approvisionnement en direct des artisans bouchers-charcutiers permet de diversifier les circuits de distribution, très complémentaires avec la restauration collective.

La « ferme ouverte » organisée début juillet a permis aux artisans bouchers-charcutiers de découvrir les pratiques agroécologiques de la ferme : une production sur paille, plus d'espace pour les porcs, une recherche d'autonomie, une limitation de l'azote produit et de l'utilisation de produits phytosanitaires, une alimentation sans OGM, sans antibiotique et certifiée Bleu-Blanc-Coeur. Ces pratiques sont certifiées par le Cahier des charges Porcs Durables et le label Terres de Sources. Les bouchers déjà partenaires ont également pu témoigner en direct de la qualité de la viande de la ferme. Une viande persillée, gouteuse et juteuse qui ne réduit pas à

la cuisson, très appréciée de leur clientèle