

# Forum GOURMAND

INTERPROFESSIONNEL



## L'agneau Noir du Velay au Gaec des Noisetiers M<sup>me</sup> et M<sup>rs</sup> Galland au Fraisse du Monastier

### Les grandes étapes

✓ 1970

La Noire du Velay arrive dans la ferme.

✓ 1993

Création de l'atelier collectif de transformation des viandes au Fraisse du Monastier.

✓ 1995

David rejoint son frère Dominique au Gaec des Noisetiers. Création de l'Association Noire du Velay. Début de la transformation à la ferme des agneaux Noirs du Velay.

✓ 2004

Hélène s'installe et ouvre son magasin fermier « Les Noisetiers » aux Estables. Vente directe de viande d'agneaux Noirs du Velay, de charcuteries, confitures, lentilles, produits et transformés à la ferme.

✓ **Projet à plus long terme**

Accueillir sur notre ferme pour expliquer notre façon de travailler et faire déguster nos produits.

Contact :

**Gaec des Noisetiers**

Le Fraisse - 43150 Le Monastier

Tel : 04.71.03.91.26 ou 04.71.08.35.51  
E-mail : famille.galland@orange.fr



### Notre initiative

Dans notre élevage, nous croyons à l'amélioration génétique de la race Noire du Velay. Le fait d'être un élevage sélectionneur nous permet de vendre nos agnelles pour la reproduction.

Par contre, il nous fallait trouver une solution pour mieux vendre nos agneaux mâles de race Noire du Velay qui étaient mal valorisés en boucherie par les circuits commerciaux classiques. La race Noire du Velay est une race rustique adaptée à l'élevage en montagne, ce n'est pas une race bouchère.

Nous avons donc choisi de mieux valoriser notre production d'agneaux de race Noire du Velay en assurant nous-mêmes leur transformation et leur commercialisation.

### Interview des membres du Gaec des Noisetiers :

**Quelle est votre difficulté principale ?  
Quelle solution pensez-vous trouver ?**

Difficulté d'organiser son temps et son travail. Etre très vigilant et très professionnel dans nos 3 métiers (agriculteur producteur, transformateur, vendeur).

### Quelles ont été vos satisfactions ?

De vivre à 3 sur une ferme de taille moyenne, grâce à la transformation de nos produits (agneaux, lait de vache, porcs, confitures).

**Quel est le conseil que vous donneriez à un porteur de projet ?**

Avoir une solide formation initiale et aimer le contact avec les consommateurs.

### Notre projet en quelques chiffres clés...

89 ha

3 associés

1 magasin aux Estables

120 agneaux transformés

- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.