



Les Galloways du Domaine de Curé Et si vous passiez à la viande bio ?

Andreas et Stefanie Roth élèvent à Panjas des vaches Galloways et des porcs gascons selon des méthodes bio. Ils commercialisent la viande en caissettes de 5 ou 10 kilos.



Stefanie et Andreas Roth à Panjas



Les Galloways pâturent toute l'année



Un élevage de porcs gascons

Andreas et Stefanie Roth sont tous deux originaires d'Ulm en Allemagne. Lui était ingénieur en mécanique et a travaillé comme conseiller scientifique pour les économies d'énergie en entreprise. Elle était agent de gestion dans une compagnie qui commercialisait de la chaux. Comment ces deux destins ont-ils basculé pour devenir éleveurs et producteurs de viande bio à Panjas dans le Gers où ils sont désormais installés avec leurs quatre enfants ?

« Nos parents cultivaient leur jardin et, depuis notre enfance, nous avons consommé des produits naturels. Stefanie est passionnée de chevaux. Nous aimons les animaux. Notre retour à la terre a d'abord été un processus intellectuel pour mettre nos actes en conformité avec nos idées et montrer que l'agriculture bio avait un avenir » raconte Andreas. « J'étais amoureux de la France, nous avons acheté cette propriété de 40 ha à Panjas. J'ai suivi une formation à Mirande pour obtenir mon Brevet professionnel Agricole et nous avons commencé l'élevage. »

Les Galloways

Après avoir possédé quelques vaches de race Bazadaise, ils changent leur fusil d'épaule et décident d'élever des Galloways. « C'est une race très ancienne qui remonte au moyen-âge. De petite taille, elle est docile et sa viande d'excellente qualité est tendre et ferme avec des fibres délicates, marbrée ou mêlée

de gras. Elle est savoureuse et contient un taux d'Oméga 3 comparable à celui des poissons. »

Ces Galloways se nourrissent d'herbe, de foin et de plantes aromatiques sauvages produits sur les 80 ha de terre que possèdent désormais Andreas et Stefanie. « Nous n'utilisons aucun engrais chimique, ni pesticide ni désherbant » précise Stefanie « et nous avons mis un



La race bouchère Galloway remonte au moyen-âge

point d'honneur à obtenir le label Agriculture biologique décerné par Ecocert. » Chaque animal passe environ deux ans dans les prés et produit de 120 à 150 kilos de viande. « Pour leur éviter du stress, nous les accompagnons nous-mêmes à l'abattoir. La viande est ensuite découpée à Seissan, mise sous vide et expédiée directement chez nos clients. Nous élevons une cinquantaine de bêtes et nous procédons à un abattage par mois. »

Les porcs gascons

Andreas et Stefanie élèvent également depuis dix ans des porcs gascons, toujours dans l'esprit bio. Ils en commer-

cialisent désormais la viande ainsi que des produits transformés : saucisses, pâtés, boudins... « Nous pensons que l'agriculture et l'élevage bio représentent l'avenir » concluent-ils. Leur démarche qui met en avant la qualité des produits et les vertus d'un mode de vie sain a été bien accueillie par leur entourage et par leurs clients. Les rencontrer et visiter leur domaine est aussi un plaisir.

Comment commander ?

Les caissettes de 5 ou 10 kg sont constituées de 2/3 de viande à griller ou à rôtir et de 1/3 de viande à braiser ou à bouillir. Les tarifs sont actuellement de 13,5 €/kg pour les caissettes de 5 kg et de 13 €/kg pour les caissettes de 10 kg. Il suffit de réserver sa caissette dans le mois qui précède l'abattage et elle est livrée directement chez vous.

■ Jean-Louis Le Breton



Andreas et Stefanie Roth
Domaine de Curé

Elevage Bio - 32110 Panjas
Tél.: 05 62 09 15 30
www.domaine-de-cure.fr
domaine.de.cure@orange.fr