

# L'ESTIVELLE AUBRAC **Broutarde de l'Aubrac**

## Une viande de race Aubrac

Une viande fermière, savoureuse et unique, sublimée par les chefs et restaurateurs de notre territoire qui savent la valoriser par tous les modes de cuisson. Elle n'est produite que sur le plateau de l'Aubrac grâce au savoirfaire des éleveurs de race Aubrac et à leur tradition d'élevage extensif.

L'Aubrac est un Haut plateau volcanique et granitique situé au sud du Massif Central et aux confins de trois anciennes régions : Auvergne, Languedoc - Roussillon et Midi-Pyrénées, l'Aubrac est une zone d'élevage extensif pour la viande. Les pratiques pastorales traditionnelles entretiennent les paysages et les pâturages qui sont parmi les plus riches en biodiversité

## *Un produit né de l'Aubrac*

### *Un jeune Aubrac issue du territoire*



L'Estivelle Aubrac est une jeune femelle de race Aubrac issue exclusivement des exploitations de ce territoire de l'Aubrac, âgée de 6 à 9 mois. Elle n'a consommé que le lait maternel et l'herbe des estives à une altitude minimale de 800m.

### *Un animal au bilan carbone faible*

Elle contribue au maintien et à l'entretien des estives, où la flore est captatrice de carbone. Elle est née, élevée et transformée sur l'Aubrac. Tout au long de la filière, les transports sont donc minimisés.

### *Un partenariat restaurateurs-Eleveurs*

L'Estivelle Aubrac est commercialisée par une association d'éleveurs, directement auprès des restaurateurs. Sans intermédiaires, cette production garantit une traçabilité sûre et valorise le travail des éleveurs et cuisiniers de notre plateau.

### *Une transformation suivie*

La viande est préparée par un seul abattoir et atelier de découpe dans le Cantal. Un contrôle de la qualité est effectué à chaque étape. Les morceaux sont conditionnés sous vide et livrés toutes les semaines.

### *Une Saison de l'Estivelle*

La viande d'Estivelle est disponible du mois de Juillet au mois d'Octobre pour être en adéquation avec la période de pâturage la plus riche



Association  
Les éleveurs de l'Estivelle Aubrac,  
Broutarde de l'Aubrac  
48310 FOURNELS  
06 74 59 08 95