Si vous vous sentez solidaires du pastoralisme des Pyrénées Orientales
Si vous voulez que les richesses naturelles et humaines du massif des Albères ne partent pas en fumée,
Si vous voulez voulez continuer à déguster nos produits, admirer nos merveilleux paysages, randonner dans nos montagnes et vivre en sécurité sans craindre les incendies, alors ...

Rejoignez nous !

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom : .....

Adresse : .....

.....

.....

Téléphone: .....

Email : .....

☐ J'adhère à l'A.D.P.R.L.P.C. et je verse 10 € de cotisation annuelle

☐ Je fais un don à l'A.D.P.R.L.P.C de ..... €

Payement par chèque au nom de l'A.D.P.R.L.P.C.
ou par virement bancaire sur le compte :
IBAN : FR76 1710 6000 1701 6822 3700 070
BIC : AGRIFRPP871

le ..... 202...

Signature :

A renvoyer au trésorier de l'association
Hamilton DOS SANTOS
Mas d'en Pacareu, chemin de la Massane
66700 - ARGELES SUR MER
contact : adprlpc@gmail.com



Interreg POCTEFA ALBERAPASTUR — ALBERAPASTUR — La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée — Liberté · Égalité · Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE — Opération soutenue par l'État — FONDS NATIONAL D'AMÉNAGEMENT ET DE DÉVELOPPEMENT DU TERRITOIRE

Fonds Européen de Développement Regional (FEDER)

Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimerie Salvador - Elne

ASSOCIATION
POURLA DÉFENSE
ET LA PROMOTION
DES RACES LOCALES
EN PAYS CATALAN



CARN DE BOSC

Sauvons notre Patrimoine !

La marque Carn de Bosc (« Viande de Bois » en catalan) nait grâce à l'initiative des éleveurs français de la zone des Albères, à cheval sur la frontière Franco-Espagnole en Catalogne. En 2015, les éleveurs s'organisent autour de l'Association de Défense et de Promotion des Races Locales en Pays Catalan (ADPRLPC), afin de faire-valoir un patrimoine sylvopastoral exceptionnel en France, ainsi que de valoriser et protéger un mode de vie et d'élevage des animaux et le faire reconnaitre au niveau national et européen.





La marca Carn de Bosc neix gràcies a la iniciativa dels criadors francesos de la zona de l'Albera, a cavall sobre la frontera Franco-Espanyola en Catalunya. En 2015, els ramaders s'organitzen al voltant de l'Associació de Defensa i de Promoció de les Races Locals al País Català (ADPRLPC), per valoritzar un patrimoni silvopastoral excepcional a França, protegir un mode de vida i de cria dels animals i portar la reconeixença al nivell europeu.

Les troupeaux évoluent en autonomie et en semi-liberté, parfaitement adaptés aux contreforts des Albères, massif pyrénéen qui finit sa course dans la Méditerranée. Les animaux se nourrissent de serpolet, de bruyères callunes et arborescentes, de cystes, de graminées, de branches basses de chênes et de châtaigniers ou encore de houx. C'est la consommation de la flore locale et sauvage qui donne à cette viande maigre une saveur particulière, riche et bénéfique pour la santé. L'alimentation en pleine nature est éventuellement complétée selon les saisons et les aléas climatiques par des fourrages et aliments naturels agréés, exempts d'OGM.
Les vaches des races Albera et Casta, ainsi que les chèvres catalanes, participent de cette façon directement au débroussaillage des sous-bois par leur exploitation alimentaire, au sein d'un territoire très sensible aux feux de forêts saisonniers. La reconnaissance et la valorisation de l'élevage de ces animaux spécifiques au territoire est donc un atout essentiel pour la préservation du milieu naturel, mais aussi pour l'activité et le dynamisme du terroir.



Els ramats evolucionen en autonomia i en llibertat, perfectament adaptats als contraforts de l'Albera, massís pirinenc que acaba el seu recorregut en el Mediterrani. Els animals es nodreixen de farigola, de bruguerola, de branques baixes de roure i de castanyer o encara de grèvol. És el consum de la flora local i salvatge que dona a la carn magre un sabor particular, ric i benèfic per la salut. L'alimentació natural és completada eventualment, segons les temporades i els canvis climàtics, per farratge i aliments naturals, exempt d'organisme modificat genèticament.
Les vaques de les races Albera i Casta, així que les cabres catalanes, participen d'aquesta manera directament al desbrossament dels sotaboscos per la seva explotació alimentària, al cor d'un territori molt sensible als focs de boscos temporals. Llavors, la reconeixença i la valorització de la cria d'aquests animals específics al territori és un punt fort essencial per la preservació del medi ambient, però també per l'activitat i el dinamisme de la terra.

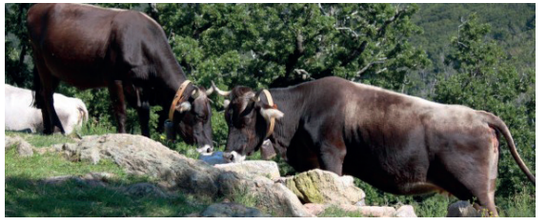
C'est pourquoi l'association impulse en 2021 la création d'une marque, la Carn de Bosc, qui désire promouvoir le travail unique d'élevage des animaux et certifier de la qualité de ses produits.
L'élevage en plein air et en semi-liberté, au rythme des saisons, est un gage de qualité de vie et d'exploitation du bétail, en privilégiant l'extensif, en excluant l'élevage en batterie et en garantissant la traçabilité des produits. Les saillies sont naturelles et aucun antibiotique préventif n'est délivré aux animaux, ainsi qu'aucun vaccin, autres que ceux qui sont obligatoires. Les animaux sont indemnes de maladie car soumis à la prophylaxie et un contrôle vétérinaire est effectué tous les ans.

La marque Carn de Bosc est donc un certificat de qualité, de respect du travail des éleveurs et des animaux mais aussi des exigences des consommateurs.

A travers la Carn de Bosc, c'est tout un territoire qui s'implique et qui œuvre pour faire reconnaitre sa singularité.







D'aquesta manera, l'associació impulsa el 2021 la creació d'una marca, la Carn de Bosc, que desitja promoure el treball únic de cria dels animals i certificar la qualitat dels seus productes.

La cria a l'aire lliure i en autonomia, al ritme de les temporades, és una penyora de qualitat de vida i d'explotació del bestiar, tot privilegiant la cria en extensiu i excloent la cria en bateria, amb la garantia de la traçabilitat dels productes. La reproducció és natural i cap antibiòtic preventiu o vacuna suplementària és imposat als animals, tret de les que són obligatòries. Els animals són indemnes de malaltia perquè sotmesos a la profilaxi i a un control veterinari anual.

La marca Carn de Bosc és un certificat de qualitat, de respecte del treball dels ramaders i dels animals però també de les exigències dels consumidors.

Amb la Carn de Bosc, és tot un territori que s'implica i que obra per fer reconèixer la seva singularitat.