



## visite de l'entreprise Rambeau (éleveur / boucherie) mars 2024

publié le 21/05/2024

Le groupe cuisine a visité l'entreprise Rambeau à Soubran, de l'élevage jusqu'à la transformation des jambons !

En mars 2024, le groupe cuisine est parti visiter l'entreprise Rambeau à Soubran (Charente maritime). L'occasion de découvrir le quotidien d'un élevage bovin et de découvrir toutes les étapes de transformation de la viande et de la charcuterie.



Mr Rambeau en personne nous a fait visiter l'entreprise qu'il a créée depuis plus de 40 ans.

Nous avons tout d'abord visité la partie élevage où nous avons pu donner à manger aux vaches de race blonde d'Aquitaine de l'exploitation.

Après une vie dans les pâturages des Pyrénées, elles sont engraisées dans l'exploitation et avoisinent à la fin le poids d'1 tonne !





Ensuite nous avons pu voir tout le trajet de la viande : de la carcasse jusqu'à la transformation en délicieuse charcuterie notamment !









Enfin, m. Rambeau nous a offert un chocolat chaud.



Un grand merci à l'entreprise Rambeau pour leur disponibilité et de nous avoir accueilli. Un merci tout particulier à m. Bernard Rambeau qui nous a raconté avec passion son métier !

Le groupe cuisine 6ème / 5ème