

les Saveurs du Coin

Vente directe de viande
de porc fermier

Famille Chappuis
Ch. du Refuge 2
1307 Lussey-Villars

Tél. 021/861.32.10

Fax : 021/861.32.43

info@lessaveursducoin.ch

www.lessaveursducoin.ch



17 mai 2017

COMMUNIQUE DE PRESSE

L'entreprise *Les Saveurs du Coin* a participé au Prix Suisse de l'Ethique 2017

L'entreprise de la famille Chappuis de Lussey-Villars/VD figure parmi celles qui ont été sélectionnées pour participer au Concours du Prix Suisse de l'Ethique 2017, au vu des qualités équitables, responsables et durables de son activité de production et de vente directe de viande de porc fermier.

Mardi 16 mai 2017 à l'Aula Magna du Château d'Yverdon les Chappuis, famille paysanne de Lussey-Villars étaient présents lors de la cérémonie de remise des trophées du Prix Suisse de l'Ethique 2017. Ils ont été reconnus pour avoir mené avec succès un projet original dans le domaine de l'éthique, notamment en matière développement durable.

Projet soumis

Intitulé "*De la ferme à l'assiette - Mise en valeur de viande de porc en circuit court*", le projet soumis décrit la démarche effectuée par Laurent, Valérie et leur fils Valentin Chappuis, pour permettre la viabilité et la pérennité de leur exploitation agricole. Dans un marché du porc indigène pléthorique, ils ont en effet pris le défi de se distancer de la production de masse, alors déficitaire et mettant en péril leur devenir, pour commercialiser de manière autonome les quelques 1'200 porcs engraisés annuellement à la Ferme du Coin. Entamée il y a 10 ans cette reconversion, qui a nécessité une complète réorganisation de l'entreprise familiale, a abouti en fin d'année 2016 et poursuit actuellement son développement.

Démarche éthique

Agriculteurs professionnels et passionnés par leur métier les Chappuis travaillent chaque jour dans le respect de l'environnement et des animaux qu'ils élèvent. Ils ont pour priorité d'apporter à leur clientèle une viande goûteuse, issue de porcs engraisés de manière non intensive et vivant dans des conditions qu'ils ont voulues optimales, avec couche sur paille ainsi qu'un parcours en plein air. Ainsi, ils se sentent en accord avec des principes de production et de commerce responsables et durables, qui fondent l'essence même de leur profession.

Profondément attachés à leur terre, soucieux de la qualité et de la traçabilité de l'alimentation de leurs porcs, ils ont choisi de mettre en valeur les produits cultivés sur leur domaine (céréales, maïs, colza, pois protéagineux) en les transformant en fourrages et en litière pour leurs animaux.

C'est dans le but de faire connaître leur engagement pour un commerce équitable, offrant aux consommateurs des produits authentiques de qualité à un prix compétitif tout en permettant la juste rétribution d'une famille paysanne, qu'ils ont pris part à ce concours.

Pour plus d'informations : consulter le dossier de présentation de l'entreprise en pièce jointe et le site internet www.lessaveursducoin.ch

Personne de contact : Valérie Chappuis Tél. 021/861.32.10 ou 079/386.53.37

Prix Suisse de l'Ethique : lancé en 2005 et organisé chaque année, il vise à récompenser un effort particulier mené en Suisse par une entreprise ou une collectivité publique dans le domaine général de l'éthique, notamment en matière de responsabilité sociale de l'entreprise ou de développement durable.

Le Prix a pour but principal de mettre en avant des réalisations concrètes pertinentes et originales qui peuvent être prises « pour exemple » et convaincre d'autres entreprises et organisations de l'utilité et de la pertinence d'une démarche éthique, aussi bien à l'endroit de son fonctionnement interne que dans ses relations avec son environnement naturel et humain externe. **Plus d'informations sur** : www.prixethique.ch