Aymonier Viandes

Une affaire de famille

1. Présentation
2. Catalogue
3. Espace pro
4. Présentation

«Entre PASSION & TRADITION »

La société AYMONIER est avant tout une affaire familiale associant deux générations de négociants en bestiaux et de boucher autour des mêmes intérêts : le bétail, la viande et le terroir Savoyard. Nous sommes situés au cœur des Pays de Savoie sur la commune d’Albens Entrelacs en Savoie, nous aimons parcourir nos plaines et nos montagnes pour promouvoir et dénicher le meilleur.

Nous nous intégrons dans une filière large de l’éleveur au consommateur à mi chemin entre agriculture et gastronomie. Notre métier commence en campagne, au plus près des éleveurs et engraisseurs pour sélectionner le bétail correspondant à nos besoins. Acheter directement en ferme nous permet d’apprécier, la qualité bouchère des animaux, les bonnes conditions d’élevage et les soins donnés aux bêtes. Une présence terrain qui nous permet d’être transparents sur l’origine des viandes et des méthodes d’élevage. Des informations qui se raréfient aujourd’hui avec l’industrialisation de la filière, la multitude d’intermédiaires et la mondialisation qui séparent parfois l’éleveur et le consommateur à des milliers de kilomètres. Notre objectif est de revenir comme autrefois à du commerce de proximité plus authentique par la suppression des intermédiaires et le retour à un schéma simple avec un trait d’union entre éleveurs et consommateurs ou utilisateurs finaux. Favoriser des produits locaux est un acte responsable qui soutient les acteurs de notre agriculture de proximité. Historiquement lié à l’agriculture de montagne et fidèles à nos racines, nous mettons un point d’honneur à sélectionner des bêtes élevées au grand air et à l’herbe en période estivale

« Nous exerçons des métiers de passionnés fait de partage au sein d’une filière valorisant une matière noble qui est la viande »

« Nous avons comme mot d’ordre le bien être animal, l’hygiène, l’exigence et le respect des traditions pour sublimer un produit qui mérite d’être valorisé avec soins et minutie »

Qui sommes nous ?

Depuis quatre générations, la famille AYMONIER originaire du Chatelard dans le massif des Bauges en Savoie, entretien un lien étroit avec le milieu agricole, l’élevage, la culture des terres et la production de viande sur les territoires savoyards. La famille entretient encore aujourd’hui les traditions des métiers d’éleveurs, d’agriculteur, de producteur de fromage, et pour Eric et Anthony négociant en bestiaux et boucher sur un territoire qui nous est chère, les Pays de Savoie.

Eric AYMONIER, le fondateur de la société de négoce de bestiaux, 59 ans, petit fils et fils d’éleveurs, débute dans les années 80 au sein de l’exploitation familiale à Marigny-Saint-Marcel et en alpage en Semnoz l’été. Parallèlement il travaille en tant que livreur de viande pour un grossiste du bassin Annecien. Très vite, en 1986 à l’âge de 24 ans passionné par le bétail, il se lance à son compte en tant que négociant en bestiaux. Il achète et revend en ferme des bovins à destination de la production laitière ou carnée. Son savoir faire et son expérience conjugué permet de sélectionner « sur pieds » les animaux correspondant à nos critères, garantissant la régularité de nos produits pour satisfaire le consommateur final.

Anthony AYMONIER, 25 ans, son fils, exerce depuis 3 ans le métier de boucher. Depuis toujours passionné par la filière viande au sens large du bétail à l’assiette, après des études de commerce et gestion, décide d’apprendre le métier de boucher pour acquérir un savoir faire et des techniques de travail. Son intérêt pour la production bovine, son envie de partager, de communiquer sur la richesse et la qualité des viandes locales et françaises l’a naturellement guidé à rejoindre l’entreprise familiale en 2021. La SARL AYMONIER Eric, étend alors son activité de commerce d’animaux vivant au commerce de bétail et viandes. L’objectif est de perpétuer les traditions de générations en générations pour mettre en avant un terroir fait d’Hommes, d’animaux et de terre dont nous sommes fiers.

1. Catalogue

Le bœuf

Les bovins que nous sélectionnons sont 100% d’origine française de qualité supérieure et majoritairement originaire des deux Savoie. Du bétail nourrit simplement au foin sec, à l’herbe et aux céréales. Nous disposons de pâtures pour engraisser sur la période estivale nos bêtes en plein air. Nous travaillons surtout des animaux de races à viande française comme la limousine, la charolaise, l’aubrac et des croisements pour obtenir le meilleur des espèces bovines. Une conformation généreuse, un état d’engraissement optimal puis un temps de maturation suffisant, pour garantir un équilibre entre tendreté et saveur.

Nous travaillons également les races caractéristiques et présentes en Savoie comme l’abondance, et la tarine.

Le porc

Nos viandes de porc fermier élevées aux grains sont également 100% d’origine française et principalement élevés et engraissés en Haute-Savoie.

1. Espace pro, place du commerce

La Sarl AYMONIER depuis toujours travaille étroitement avec d’autres professionnels de la filière. Des éleveurs, engraisseurs et négociants en bestiaux. Des bouchers, restaurateurs, et transformateurs pour les produits carnés.

Nous commercialisons nos animaux en gros, demi gros et détail. En carcasse, prêt à découper (PAD) ou entièrement découpés. Les découpes sont effectuées par des laboratoires de notre département le tout en suivant un cahier des charges très précis établis par nos soins ou celui du client. Nous sélectionnons également auprès de grossistes des viandes pour satisfaire la demande de nos clients. Toujours des viandes d’origine française et Bio sur demande.

Nous proposons aussi un service complet de travail à façon avec des professionnels de secteur pour la prise en charge de vos bovins pour le transport, l’abattage, la découpe et la restitution de vos viandes.