

Éric Fabre, un éleveur « bio » qui laisse ses vaches se faire égorger pour Karim, Slim et Marie-Chantal

écrit par Christine Tasin | 14 mars 2018



Et La Montagne qui leur fait une pub du tonnerre de Dieu. Pardon, du tonnerre d'allah. Merci à Grelaud qui nous a signalé l'article.

https://www.lamontagne.fr/saint-cirgues-de-malbert/economie/agriculture/2018/03/13/un-eleveur-de-salers-du-cantal-se-lance-dans-le-bio-halal_12770849.html

Deux jumeaux d'origine tunisienne se sont installés à Paris. Ils aiment la viande, ils aiment leur métier. Qui leur reprochera de ne pas se satisfaire de la viande insipide vendue trop souvent ? Pas moi.

Les voilà partis à la recherche d'une viande de qualité, provenant de vaches engraisées un temps certain... Ils parcourent la France, ils testent... Et ils rencontrent Eric Fabre, éleveur bio... C'est le coup de foudre, ils lui achètent toutes ses vaches (10 par mois). Et ils sont en train de se faire une petite fortune, après tout, comme ils le disent eux-

mêmes, quand tu vas chez Porsche, tu ne te plains pas du prix. Mazette !

« En 2010, sur Paris, la viande halal n'était pas terrible. Il n'y avait que de l'industriel et le sanitaire laissait à désirer. Si tu voulais te faire plaisir, tu ne pouvais pas. Aujourd'hui encore, 98 % du halal en bœuf reste du jeune bovin. C'est comme ça que nous avons eu l'idée de monter en gamme. Certes, nous sommes plus chers. Mais quand tu vas chez Porsche, tu ne te plains pas du prix. »

Et c'est ainsi que le trio, content, se goberge, engraisse ses comptes en banque, se félicite...

Le bio halal des jumeaux a le vent en poupe.

Bio halal... Etrange conception du bio. Je croyais naïvement que les éleveurs bio aimaient plus leurs bêtes que les autres, qu'ils évitaient les antibiotiques, les hormones, la nourriture aux OGM, qu'ils les faisaient paître à l'ancienne... et avaient à coeur de leur éviter le terrible stress de l'égorgement et d'une agonie laissant passer des toxines dans la viande.

<http://resistancerepublicaine.com/2015/10/17/le-decoupage-commence-certains-animaux-bougent-encore-dans-tous-les-abattoirs-halal/>

Raté.

Les jumeaux sont impardonnables. Impardonnables de faire du halal quand on prétend aimer la bonne viande.

L'éleveur est impardonnable. Impardonnable de laisser abattre ses bêtes dans des conditions infectes.

Les clients de Karim et Slim sont impardonnables. On peut supposer qu'il s'agit d'une boutique de luxe, fréquentée certes, sans doute par des musulmans à la recherche de bio et de halal mais aussi, forcément, par des bobos s'encanaillant

avec leur petit boucher tunisien et sa bonne viande fleurant bon l'égorgeement.

La Montagne est impardonnable pour sa complaisance, pour la pub éhontée qu'elle fait à la boucherie *Les Jumeaux* :

Tchatte de Titi parisien, haut-de-gamme, étalage appétissant, goût pour les bêtes primées...

Comme si ceux qui font du halal, qui pratiquent l'égorgeement étaient de chez nous et pouvaient passer pour des titis parisiens.

Gavroche, reviens, ils te tuent une seconde fois.