

UN ANCRAGE LOCAL OKAMI SHIIKUU

Il y a des histoires qu'on raconte aux coins du feu du temps où les loups étaient encore bien présents dans nos régions; du temps où les hommes creusaient des trous pour chasser les loups et protéger familles et animaux d'élevage.

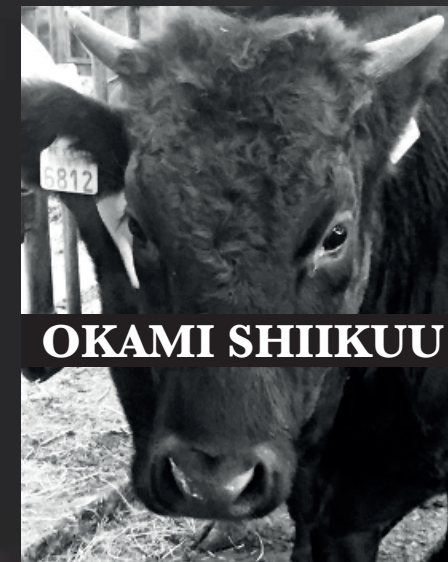
Nous avons choisi d'élever une race japonaise dans nos régions en respectant au maximum les traditions qui y sont liées. C'est fort de ces 2 héritages que nous avons décidé de nommer notre élevage « Okami Shiikuu », qui signifie élevage du loup en japonais.

QUI SOMMES-NOUS ?

Okami Shiikuu rassemble un amoureux de la culture japonaise, un vétérinaire gastronome et un éleveur passionné, tous 3 prêts à relever des nouveaux défis !

L'amour d'un élevage respectueux de l'animal, la valorisation du produit et le partage d'une expérience gastronomique unique les ont rassemblés autour de ce projet innovant.

Non seulement nous avons choisi une race avec des caractéristiques exceptionnelles, mais nous avons également appliqué la méthode d'élevage japonaise traditionnelle avec comme objectif une viande de Wagyu de qualité supérieure.



OKAMI SHIIKUU

NOUS CONTACTER

OKAMI SHIIKUU
Jean-Philippe Bailly
8, rue de Hobscheid
L-8422 Steinfort
Tel. +352 621 158 620
Mail. jph.bailly@pt.lu

WAGYU, UNE VIANDE
D'EXCEPTION PRODUITE
EN BELGIQUE SELON
LA TRADITION JAPONAISE

NOTRE PHILOSOPHIE D'ELEVAGE

Nous travaillons dans l'objectif d'offrir une expérience gastronomique exceptionnelle. Dès le début de notre activité, nous avons établi quelques principes qui nous guident au jour le jour:

- » Une qualité de viande exceptionnelle.
- » Une agriculture et un élevage raisonnés.
- » Un ancrage local, tant au niveau de nos partenaires que de l'origine de nos fourrages.
- » Un respect de l'animal de sa naissance jusqu'à son abattage ! Mais également au-delà car nous entendons utiliser l'ensemble des produits issus de nos animaux.

LA VIANDE WAGYU - NOTRE PRODUIT

La viande Wagyu est exceptionnelle grâce à la capacité de cette race à stocker des lipides entre ses fibres musculaires, c'est le marbrage de la viande.

L'objectif que nous nous sommes fixé est de rivaliser avec les plus grands maîtres japonais tout en gardant cet ancrage local qui est si important à nos yeux.

Nous avons donc mis en place une méthode d'élevage avec 3 objectifs en termes de qualité de viande.

- » Maximiser le marbrage de la viande.
- » Avoir une température de fonte des lipides sous les 32 degrés. La température corporelle variant entre 36,5 et 37 degrés, notre viande fond littéralement sous la langue !
- » Une viande riche en oméga 3 et oméga 6.

Ces objectifs impliquent une gestion précise de l'alimentation de nos animaux dès leur plus jeune âge. C'est pourquoi une nutritionniste nous conseille afin de répondre aux besoins de chaque animal.

LE WAGYU

Méconnu du grand public, recherché par les connaisseurs, le fameux « Bœuf de Kobe » ne désigne que le bœuf de race Wagyu élevé dans la préfecture de Kobe, une des 7 préfectures japonaises à l'origine de la race! Seul le bœuf produit à Kobe peut être vendu comme tel, pour les autres, l'appellation est bœuf de race Wagyu.

Le Japon est traditionnellement un pays tourné vers la mer. Bien que le bétail soit également consommé, les bœufs étaient davantage utilisés comme animaux de trait pour le travail dans les rizières. Leur petite taille et leur morphologie trapue, leur permettaient de circuler aisément sur les chemins étroits longeant les rizières. Cette relation privilégiée avec l'homme en a fait un animal calme et docile.

C'est dans ce cadre que nous essayons au maximum d'être au contact de nos animaux; ce qui facilite grandement les manipulations et réduit le stress qui y est associé !