



FERME de la Héraudière

Éleveurs de « Parthenaises » depuis 1990

Bonjour,

Je suis un jeune éleveur de bœuf et de veau fermiers bio en Loire Atlantique (44). Âgé de 27 ans, j'ai converti ma ferme à l'agriculture biologique depuis le 15 mai 2015. Afin de finaliser ce projet je sollicite des AMAPS sur la "région parisienne" qui serait intéressé par de la viande de bœuf et de veau fermiers BIO haut de gamme.

DESCRIPTION DE LA FERME

Ma ferme se situe dans un terroir d'élevage : Le Pays de châteaubriant, aux portes de la Bretagne.

L'élevage a été créé en 1990 par mon père. Mes vaches "parthenaises" sont élevées selon un savoir-faire traditionnel, aux pratiques extensives et naturelles. La parthenaise est reconnue comme le haut de gamme de la tradition bouchère.

Nourries avec un fourrage de qualité : herbe, foin, céréales. L'alimentation du troupeau est riche en oméga3 (Grâce à la présence de lin). Depuis de nombreuses années nous avons fait le choix de produire une viande d'exception, grâce à notre savoir-faire, notre terroir, notre race et nos pratiques.

Je vends la viande sous forme de colis. Pour le bœuf j'ai 4 types de colis (Découverte, Tradition, Familial, et Grillade), allant de 5 à 15 kg. Les colis de veau sont de 5 kg.

Tous les morceaux de viande sont conditionnés sous vide, en sachet individuel, pesé, étiqueté, daté par mon boucher F.Duvacher (Agrément CE).

Vous pouvez consulter mon site internet à l'adresse suivante :

<http://www.fermedelaheraudiere.sitew.fr/#Accueil.A>

Paul Vignon

Téléphone : 06-29-57-68-53

Mail : fermedelaheraudiere@orange.fr

Photos de la ferme :

