

Vente de viande de bœuf de la ferme biologique de Lise et José Paradela-Bonzon à Juriens

(réservée au membres du P2R)

Nous vous proposons des lots de 5 à 8 kg de viande de bœuf comprenant des morceaux issus d'un animal entier. La quantité exacte dépendra de la répartition entre les morceaux. Chaque lot sera composé d'un mélange de morceaux des 4 catégories suivantes :

1. morceau noble, 1ère qualité : entrecôte, filet et côte de boeuf, roastbeef (env. 15%)
2. morceau noble en tranche : parisienne, steak (env. 15%)
3. viande hachée (env. 40%)
4. morceau à mijoter : émincé, rôti arrière, ragoût, rôti de cou, chinoise (env. 30%)

Pour ceux qui désirent acheter des quantités plus importantes, il est aussi possible de commander 1/8 (25-30kg) ou 1/4 (50-60kg) d'un bœuf. Pour cela, veuillez svp appeler le 078 872 72 34.

Notre ferme et nos pratiques d'élevage

La ferme biologique de Lise et José Paradela (Bonzon) est située à Juriens (VD). On y cultive des céréales (blé, amidonnier, engrain, lentilles, caméline et maïs), des cultures maraîchères et des prairies. Ces dernières sont valorisées par des bovins provenant pour la plupart de la ferme de Cédric Chezeaux. Ceux-ci arrivent chez nous à l'âge de 6 à 12 mois et sont menés jusqu'à l'abattage (20-27 mois selon le format et le poids). Ils sont nourris quasi uniquement avec les fourrages que nous produisons (foin-regain issus de nos prairies principalement) et ils restent au pâturage pendant toute la période de végétation (avril à novembre). Les animaux que vous nous proposez sont menés par nous-mêmes à l'abattoir de la Vallée de Joux où ils sont abattus.

Nos valeurs

- Nous mettons tout en place pour que nos animaux soient respectés et élevés dans une atmosphère bienveillante et que nos **pratiques de production soient les plus durables possibles**.
- La mixité entre la détention des bovins et les grandes cultures nous permet de valoriser en circuit court les prairies qui sont nécessaires à maintenir la **fertilité de nos sols**.
- Comparé à d'autres systèmes de production de viande, nos animaux ne consomment aucun aliment importé. Ils consomment **le plus d'herbe possible**, une ressource dont nous disposons largement dans notre pays et qui garantit une excellente qualité nutritionnelle et gustative de la viande.

Commande, prix et livraison

Prix : 28.- par kg, à payer en espèces lors de la distribution.

Livraison : le jeudi 30 avril 2020, entre 18h et 19h, dans le local du P2R de la ferme de Cery

Commandes : via le [formulaire de commande en ligne](#), avant le dimanche 26 avril 2020

Contact : Nicolas Chenuz (collaborateur de la ferme), nicolas.chenuz@bluewin.ch,
078 872 72 34