

Ferme biologique  
Lise et José Paradela  
Rue des Tilleuls 19  
1326 Juriens  
CH-BIO-006  
No ferme BIO 12319



## **Vente de viande de bœuf bio de la ferme de Lise et José Paradela à Juriens (VD)**

### **Notre ferme et nos pratiques d'élevage**

La ferme biologique de Lise et José Paradela est située à Juriens. 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 à Juriens. Ceux-ci arrivent chez nous à l'âge de 6 à 12 mois où ils sont élevés jusqu'à l'âge de 20-27 mois selon le format et le poids. Ils sont nourris quasi uniquement avec les fourrages que nous produisons (principalement foin-regain issus de nos prairies en hiver) 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.

### **Nos produits**

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

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

Celles et ceux qui désirent acheter des quantités de viande plus importantes (1/8 – 25-30kg ou 1/4 – 50-60kg) sont priés de contacter Nicolas Chenuz (collaborateur de la ferme) au 078 872 72 34.

### **Nos conditions de vente**

- Prix :** 30.- par kg, à payer en espèces lors de la distribution.
- Distribution :** le jeudi 24 novembre 2022, entre 18h et 19h, dans le local du P2R de la ferme de Cery à Prilly ([plan d'accès](#)).
- Commande :** via le formulaire de commande en ligne ([lien](#)), jusqu'au dimanche 20 novembre 2022.
- Contact :** Nicolas Chenuz (collaborateur de la ferme), nicolas.chenuz@bluewin.ch, 078 872 72 34