

Vente de viande de bœuf en reconversion bio de la ferme de la Frasse à Vaulion (VD)

Notre **ferme en première année de reconversion à l'agriculture biologique** est située à Vaulion, dans le jura vaudois, à 1000m d'altitude. Nous nous y sommes installés l'année dernière, suite à la possibilité de reprendre cette ferme en propriété. Traditionnellement cette ferme était dédiée à la production laitière et la détention de jeune bétail bovin. Nous prévoyons de continuer la détention de bétail bovin et d'y cultiver également des céréales et autre grande culture afin d'avoir une plus grande mixité.

A côté de cette ferme, nous avons une huilerie principalement dédiée à la production d'**huile de caméline** (Suisse caméline) et nous collaborons étroitement avec la ferme Paradela à Juriens, qui était le fournisseur précédent de viande de boeuf.

La **viande de boeuf que nous vous proposons** est issue de boeufs et génisses que nous achetons entre 6 et 12 mois à des fermes bio de la région avec lesquels nous collaborons. Ils sont nourris uniquement avec les fourrages que nous produisons (foin-regain en hiver) et ils sont au pâturage pendant toute la période de végétation (avril à novembre). Les animaux que vous nous proposons sont menés personnellement et abattus à l'abattoir de la Vallée de Joux (10km de la ferme).

Nos valeurs

- Nous mettons tout en place pour que **nos animaux soient respectés, dans une atmosphère bienveillante** et que notre **production** soit la plus **durable** possible.
- 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^{ère} 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 plus importantes (1/8 – 25-30kg ou 1/4 – 50-60kg) ou des abats (langue, rognon, queue, etc.) sont prié-es de contacter Nicolas Chenuz au 078 872 72 34.

Nos conditions de vente

- Prix :** 30.- par kg ; une facture sera transmise avec le lot de viande.
- Distribution :** le jeudi 22 juin 2023, 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 18 juin 2023.
- Contact :** Nicolas Chenuz, nicolas.chenuz@bluewin.ch, 078 872 72 34