

Notre élevage de veaux BIO

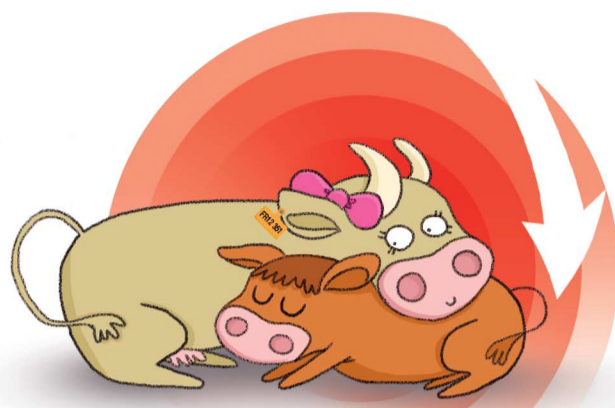
Naissance et élevage



Nos races :
blondes d'aquitaine, salers
gasconnes et limousines

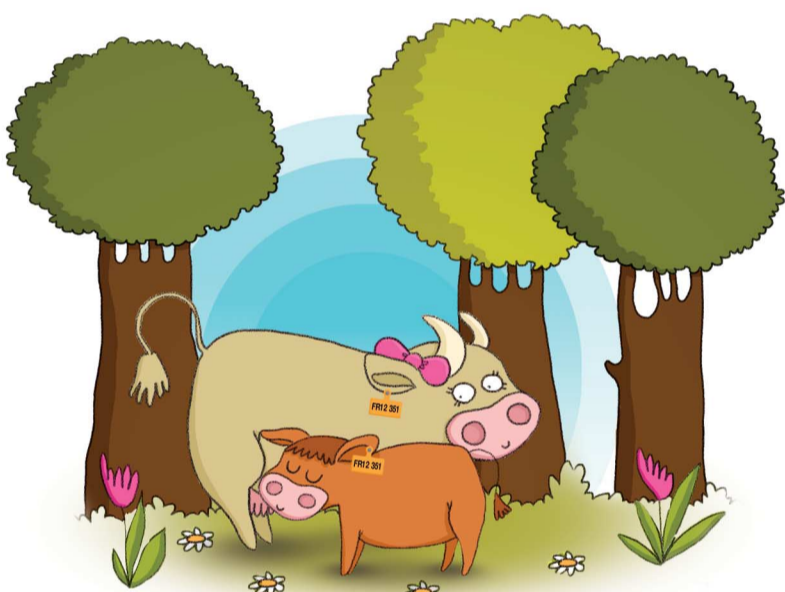
L'accouplement

“Pompon”, notre taureau est accompagné de 59 demoiselles qui deviennent mères dès 3 ans. Elles sont à la ferme pour 14 ans.



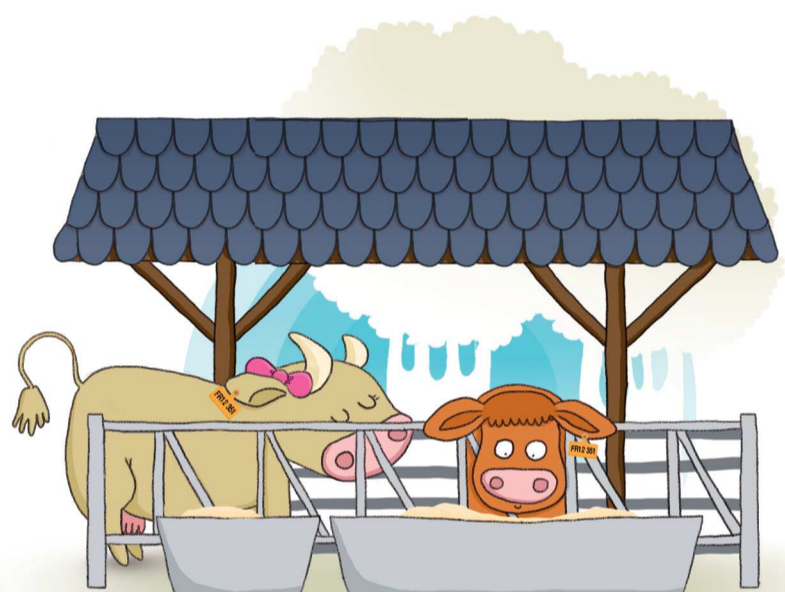
Après 9 mois, la naissance

Une vache donne naissance à un veau. Les jumeaux sont rares. Les veaux (en élevage bio) sont rarement malades.



sous la mère

Pendant 6 à 10 mois, la nourriture exclusive du veau est le lait de sa mère et l'herbe de nos prés.

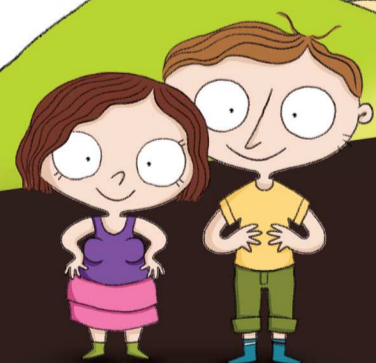


la finition

Dernière étape, le veau est nourri au lait de sa mère et à la farine (blé, orge, pois, produite sur l'exploitation). Cette étape aide à avoir une viande rosée et tendre.

le départ pour l'abattoir

Arrivé à un poids de 400 kg, (entre 8 et 10 mois) le veau part pour l'abattoir.



Pour tous renseignements :

05 65 29 45 79 / 06 11 73 44 33

contact@lou-vedel.fr

Pour en savoir plus, visitez notre site internet :

www.lou-vedel.fr

En faisant le choix de la vente directe, vous optez pour une consommation réfléchie tout en défendant l'activité agricole à taille humaine

Mélanie et Laurent Railhet, agriculteurs et naisseurs/éleveurs/engraisseurs vous proposent leur veau bio de l'Aveyron élevé sous la mère.

Mélanie livre chaque mois par camion réfrigéré les particuliers, collectivités et AMAP en France.

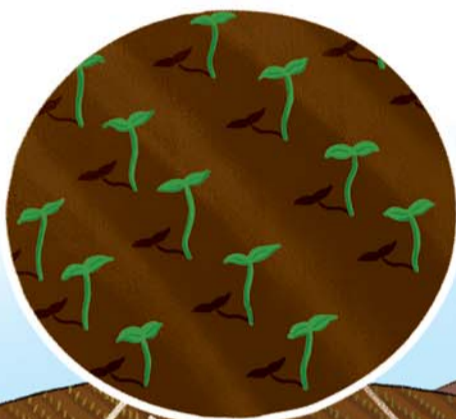


Notre élevage de veaux BIO

Céréales, foins & pailles

Les semis se font de septembre à novembre et de mars à mai.
Notre fumier composté est le seul complément utilisé.

Les semis



Foins : luzerne, Sorgho, trèfle, prairie naturelle...

Céréales : maïs, orge, pois, blé, féverole...

À partir du mois de juin, c'est le temps fort de l'activité !
Nous fauchons les prés et commençons la récolte des céréales et des foins.

La moisson

Fauchage et battage



Les récoltes sont stockées dans des granges et des silos.
Ce stock contribue à l'autonomie de l'exploitation durant les mois d'hiver.

Stocker pour l'hiver



Jusqu'au mois de septembre, nous "pressons" foin et paille.
Mises sous forme de balles rondes, elles sècheront dans les prés durant une semaine avant d'être stockées.

Le pressage

foin et paille



En faisant le choix de la vente directe, vous optez pour une consommation réfléchie tout en défendant l'activité agricole à taille humaine

Mélanie et Laurent Railhet, agriculteurs et naisseurs/éleveurs/engraisseurs vous proposent leur veau bio de l'Aveyron élevé sous la mère.

Mélanie livre chaque mois par camion réfrigéré les particuliers, collectivités et AMAP en France.



Pour tous renseignements :

05 65 29 45 79 / 06 11 73 44 33

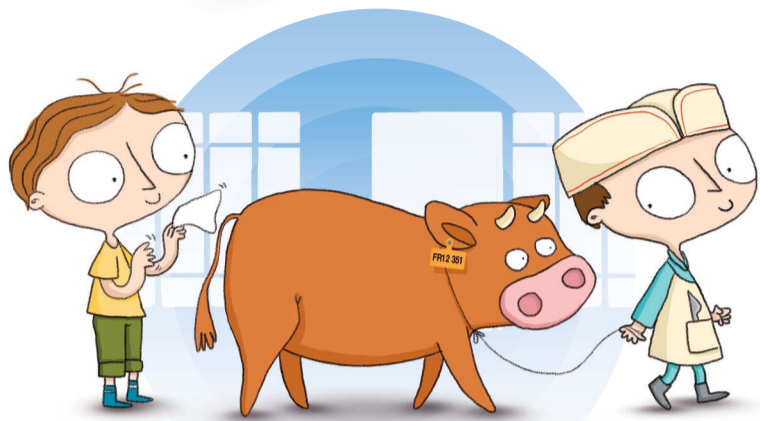
contact@lou-vedel.fr

Pour en savoir plus, visitez notre site internet :

www.lou-vedel.fr

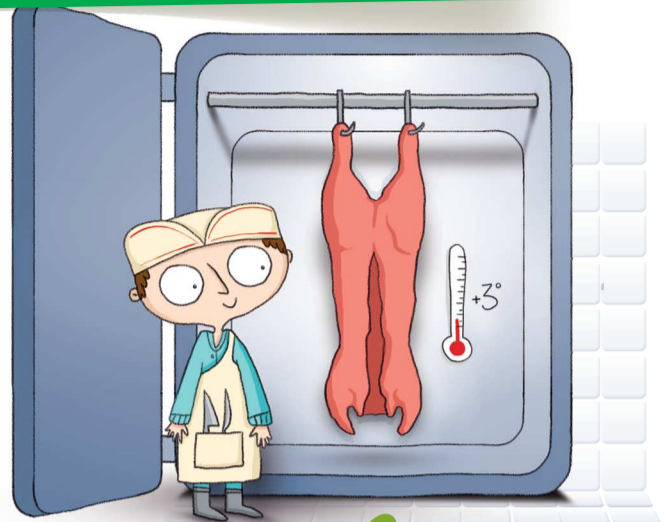
Notre élevage de veaux BIO

Préparation & livraison



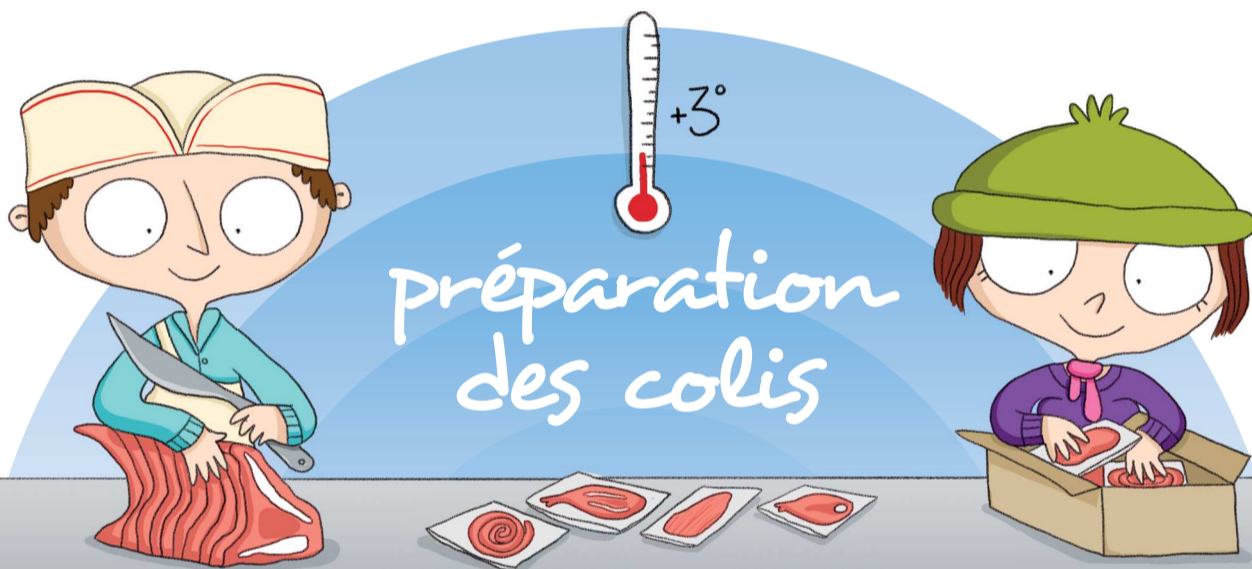
L'abattage

Lors du trajet (15 min.) et durant la phase d'abattage, le stress du veau est réduit au minimum. Pas de stimulation, contention, ni calmant.



au frais

Le veau est dépecé, puis laissé à l'état de carcasse. La carcasse pèse environ 220 Kg et reste en chambre froide 7 jours afin d'attendrir la viande.



préparation des colis

Découpe, ensachage sous vide, étiquetage et composition des colis.

Il y a environ 150 Kg de viande. Dans son nouveau laboratoire, Florian (notre boucher) désosse et découpe la viande. Mélanie met en sachet les morceaux, fait le sous vide, étiquette chaque sachet, et compose les colis suivant son cahier de commande.



la livraison

Mélanie charge les colis dans son camion réfrigéré à 3°C, et commence sa tournée de livraison dès le lendemain matin.



En faisant le choix de la vente directe, vous optez pour une consommation réfléchie tout en défendant l'activité agricole à taille humaine

Mélanie et Laurent Railhet, agriculteurs et naisseurs/éleveurs/engraisseurs vous proposent leur veau bio de l'Aveyron élevé sous la mère.

Mélanie livre chaque mois par camion réfrigéré les particuliers, collectivités et AMAP en France.



Pour tous renseignements :

05 65 29 45 79 / 06 11 73 44 33

contact@lou-vedel.fr

Pour en savoir plus, visitez notre site internet :

www.lou-vedel.fr