

La Vente Directe

du producteur au consommateur...

Choisissez la qualité.

La tradition et la saveur sont notre priorité. Acheter nos viandes est la garantie de manger une viande issue d'animaux élevés naturellement, à leur rythme, sans stress... :

- **Notre viande bovine** en Agriculture Biologique que nous vous proposons a une saveur délicate et légèrement « sauvage » propre à l'Aubrac.
- **Notre porc** rustique a du goût, sa viande persillée, savoureuse et légèrement colorée, avec ce qu'il faut de gras pour donner un goût unique.
- **Notre viande d'agneau** tendre et goûteuse.

Nos viandes sont découpées, ensachées sous-vide, pesées et identifiées (normes CEE). Le sachet hermétiquement fermé préserve tous les arômes de la viande. Notre charcuterie est confectionnée dans des ateliers agréés (normes CEE ou en dérogation d'agrément).

Depuis 2009, nous cherchons à nous faire connaître par la qualité de notre viande, la qualité et l'authenticité de nos produits...



OÙ NOUS TROUVER :



- Point de Vente « La Ferme... » – Place Compostelle – La Salvetat-sur-Agoût (34330)
 - Point de livraison, Place du Puits Commun – Montagnac (34530)
 - Livraison (sur commande)
- (Paiement par chèque/espèces à la livraison)



CONSEILS DE DEGUSTATION



Garder la viande quatre jours au frigidaire avant de la mettre au congélateur ou de la consommer. Environ 4h avant de la consommer : sortir du congélateur et enlever l'emballage afin que la viande se réoxygène.

« De notre ferme à vos assiettes »



N'hésitez pas à nous contacter, nous sommes à votre entière disposition pour tout renseignement.

Renseignements - Commandes

06-74-91-57-07

lafermedebesses@gmail.com

<http://ferme-de-besses.wix.com/ferme-de-besses>

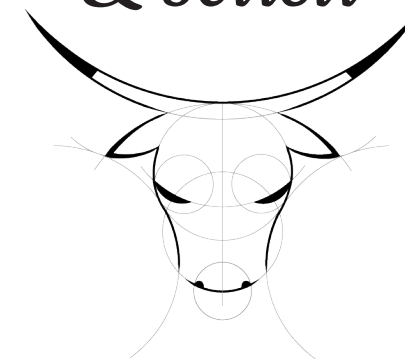
GAEC La Ferme de Besses

**Hameau de Besses Basses
34330 LA SALVETAT-SUR-AGOUT**



Crédit photos : Jean-Marie HULBACH et M. Mme. A. CABROL
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Traditions, Saveurs & Terroir



LA FERME DE BESSSES

Chez Dorothee et Aurélien CABROL



**VENTE DIRECTE
À LA FERME**



LA FERME DE BESSES

L'Exploitation

Une passion, notre métier ...

Agriculteur depuis février 2009, avec ma femme, nous avons fait revivre la ferme familiale de mes grands-parents après plus de quinze années d'inactivité.

Exploitation, au cœur du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc, à 900 m d'altitude, dans l'Hérault, à 2 km du village de LA SALVETAT SUR AGOUT.

La structure de l'exploitation est une ferme familiale.

Porcs fermiers sur paille



Issus d'une race ancienne : Piétrain et Large white

Nos porcs prospèrent sur une litière de paille dans un bâtiment ouvert à l'air libre.

Nous garantissons une alimentation sans OGM, sans activateur de croissance...

Ils ne sont pas abattus avant sept mois et demi d'âge aux termes de cinq mois d'engraissement.

Le cochon élevé sur paille permet ainsi d'avoir une viande goûteuse et savoureuse.

Elevage Bovins



Race Aubrac en Agriculture Biologique

Naissance & Elevage sur l'exploitation

Elevage bovin de race Aubrac en Agriculture Biologique, bien adaptées au territoire.

Nos veaux sont élevés avec leurs mères jusqu'à l'âge de 7 mois période à laquelle ils seront sevrés.

Auto-renouvellement du troupeau par les meilleures génisses.

Notre filière : une relation sincère et naturelle .

Nous élevons avec passion...



L'Alimentation

L'alimentation des bovins provient exclusivement de notre exploitation : herbe de prairie, ensilage d'herbe, foin, céréales, pailles... cultivés sur l'exploitation, certifié Agriculture Biologique.

Nous garantissons à l'ensemble des animaux présents sur la ferme une alimentation saine, de qualité, sans OGM...

Nous laissons le temps... au temps, afin de vous proposer une viande au goût unique, tendre et savoureuse. Pour nous la qualité prime sur le rendement.

Soucieux d'une agriculture raisonnée, dans le respect de l'animal et de l'environnement.

Elevage Ovins



Notre troupeau comporte une soixantaine de brebis et 3 béliers.

Nous mettons tout notre savoir-faire à l'œuvre pour vous proposer des agneaux élevés de manière traditionnelle.

Nourris au pis de la mère, jusqu'à l'âge de 3 mois et demi, les agneaux mangeront progressivement des céréales, du foin et de la paille.