



L'ami des champs

Producteur de bœuf & veau en direct depuis 1992



Sylvie et Didier Marteau vous proposent des colis de viande de bœuf et de veau en direct de leur ferme depuis 1992. Ils élèvent, dans le département du Tarn, des limousines croisées blondes d'Aquitaine, qu'ils nourrissent grâce aux céréales cultivées en majorité sur la ferme (blé, orge, petit pois, féveroles). Les veaux du Ségala têtent leur mère matin et soir à l'étable et mangent du foin et des céréales. Pour que vous puissiez profiter de la qualité de nos élevages, depuis 2010, l'Ami des champs s'est associé à des producteurs du Tarn et de l'Aveyron.

Nicolas et Nathalie Gérard élèvent à Belmont sur Rance des porcs sur paille issus du croisement entre du Large White, du Piétrain et du Landras. Ils sont nourris à 80% de céréales, 18% de sources protéique (colza tournesol, pois...) et 2% de minéraux. Ni OGM, ni antibiotique, ni facteurs de croissance, ni farines animales. Le bien-être de l'animal est respecté, l'élevage peut se visiter.



Frédéric et Magalie Guiral, agriculteur au Ségur, élèvent des agneaux de race à viande Romane, croisement entre Romanov et Berrichon du Cher. Les agneaux laitons têtent leur mère jusqu'à deux mois et demi, puis sont sevrés. Ils mangent à volonté foin et céréales jusqu'à leur quatrième mois.

Frédéric Alquier, berger à Blaye Les Mines fait paître son troupeau de Suffolk et Blanche du Massif Central sur le site de Cap Découverte. Les agneaux naissent et vivent dehors 45 à 60 jours, puis sont sevrés et engraisés au foin et céréales.



Emilie Ichard, vous propose des poulets cou nu de 120 jours de vie élevés en plein air à Sainte Gemme. Leur chair est ferme et gouteuse.

Les lapins de **Dominique Massié** têtent leur mère 45 jours avant d'être sevrés. Ils se nourrissent ensuite, dans des cages en plein air, de mélange de luzerne, tournesol, orge, maïs et colza jusqu'à leur centième jour.

