



L'ami des champs

Producteur de bœuf & veau en direct depuis 1992



Thibault et Fanny MARTEAU vous proposent des colis de viande de bœuf et de veau en direct de leur ferme, comme leurs parents, depuis 1992. Ils élèvent, dans le département du Tarn, des limousines, 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, Nathalie et Pierre GERARD 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 facteur de croissance, ni farine animale. Le bien-être de l'animal est respecté, l'élevage peut se visiter.



Nathan Astié, agriculteur au Ségur, élève 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.

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 MASSIE** têtent leur mère 45 jours avant d'être sevrés. Ils se nourrissent ensuite, de mélange de luzerne, tournesol, orge, maïs et colza jusqu'à leur centième jour.

Les volailles entières de **Vol'grain** du Ségala sont élevées en plein air dans le département du Tarn. Ce sont des poulets à croissance lente, abattus entre 98 et 105 jours. La chair est ferme et gouteuse, sans être trop grasse.

