

Sébastien WEDER, Éleveur allaitant bovin en AB

Mon exploitation

2002 année d'installation 1 employé à plein temps 65,0 hectares exploités

La ferme bio du Gévaudan propose de la viande de génisse au détail sous vide pièce par pièce : bourguignon, pot au feu, foie, langue, rognons, beef, côte, saucisse, filets... et des steaks hachés (sur bête entière)...

TOUT EN SURGELE, le tout produit selon la charte de l'agriculture biologique (certifié par Bureau Veritas) et sans aliments du commerce: nos animaux consomment uniquement ce que nous produisons.

Mes métiers et Pratiques

Cheptel et races

15 bêtes
Aubrac

Méthodes d'élevage des animaux

Naissance des animaux sur l'exploitation
Élevage en plein air

Alimentation : provenance et caractéristiques

Alimentation à base d'herbe (patures) et foin, de céréales
Produite sur mon exploitation
Alimentation sans OGM et labellisée AB

Soins aux animaux

Soin uniquement en cas de maladie

Transformation et ingrédients

Transformation par un prestataire
Les autres ingrédients entrant dans les préparations
sont : porc label rouge ou bio pour les saucisses.

Commentaire

La ferme est conduite selon la charte de l'agriculture biologique (certifié par Bureau Veritas FR Bio 10) et sans aliments du commerce: nos animaux consomment uniquement ce que nous produisons (céréales et fourrage)



La Ferme Biodu Gévaudan

Sébastien WEDER

Le village- Route de l'Herm
48300 Saint Flour de Mercoire
lafermebiodugevaudan@yahoo.fr
www.lafermebiodugevaudan.com

06.70.77.12.34 / 06.85.91.82.57