

Ferme de la Ville Aly Bohal (56)

Veau et Boeuf Limousin BIO Vente directe à la ferme

Site Web : www.fermedelavillealy.fr

Responsable : Tigeot Fabien

Adresse : La Ville Aly

Code postal : 56140

Ville : Bohal

Téléphone : 02-97-73-33-59

Bienvenue à la ferme!



Bonne arrivée!

Nous sommes heureux de vous accueillir sur le site de notre ferme. Nous vous en souhaitons une bonne visite et plein de découvertes.

Je suis jeune paysan tout juste installé. Je souhaite vous proposer mes produits [viande de veau et de boeuf en vente directe](#) et vous faire découvrir ma passion du métier et des bonnes choses.

Soyons les acteurs d'un autre développement, plus proche de la nature et surtout plus proche de l'Homme.

Paysans bio



Je m'appelle Fabien, j'ai 32 ans et je viens de m'installer en 2008 en association avec mon cédant. Nous sommes donc deux à travailler sur la ferme actuellement et cela pour encore 2 ou 3 ans. Ce type d'installation me permet de me mettre sur les rails en douceur. C'est ce que l'on peut appeler une transmission progressive.

Il faut souligner cela car il a été pour moi difficile (parents non agriculteurs) de trouver une ferme pour ce projet de vie...

Dans une belle région !



Nous sommes situés au coeur du morbihan (en BZH) sur la commune de BOHAL. La mer est à 30 min, Vannes à 30 min et Rennes à 50 min. Malestroit, petite cité de caractère est à 3 min, ainsi que le canal de Nantes à Brest... c'est une région très touristique !

La ville Aly se trouve au bord de la Claie au milieu de paysages boisés et vallonnés. Nous sommes dans un environnement préservé et relativement sauvage.

Deux petites fermes valent mieux qu'une grande !

Je tiens à préciser un peu plus mon parcours. Je suis de la ville (Rennes) et j'ai bien eu du mal à m'intégrer dans le milieu rural. J'ai galéré pour trouver une ferme à mon pied. 3 ans de recherche, 3 parcours à l'installation effectués, 2 échecs... Le problème majeur le foncier... ensuite la spéculation excessive et l'individualisme exaspéré d'une bonne partie des exploitants (à se demander ce qu'ils exploitent?).

Ils sont tous pour l'installation des jeunes mais te conseillent de le faire loin de chez eux... Ils sont avides de productivité, de grandeur et jalouse fortement leurs voisins...

Heureusement ils ne sont pas tous comme cela... sinon je ne serai jamais devenu Paysan !

De l'herbe, de l'herbe et encore de l'herbe...

Notre troupeau se nourrit essentiellement d'herbe... L'hiver sous forme de foin complété par un peu de maïs ensilage et de luzerne autoproduite. La finition des bovins est faite avec un mélange céréalier autoproduit (triticale, pois, avoine). La ferme est en autonomie totale avec aucun achat extérieur. Le surplus éventuel de récolte est vendu.

Un environnement préservé et diversifié

Les vaches et nous même évoluons dans une campagne vallonnée et boisée. De nombreuses haies délimitent les parcelles avec tantôt des parcelles humides au bord de la rivière la Claie et tantôt des plus séchantes entourées de forêts de pins. Nos vaches peuvent profiter de diverses plages du côté de la rivière mais également autour d'un étang de plus d'un hectare.

Elles sont gâtées par le milieu avec un environnement de faune et de flore très présent que nous nous efforçons de préserver.

Un troupeau de race Limousine



Le troupeau est composé d'une soixantaine de mères. Ces mères nous font 1 veau par an et nous vivons de ce produit. Les mâles sont vendus en veau sous la mère (- de 4 mois d'âge) et en broutard (à 8 mois d'âge). Les femelles sont toutes gardées. Soit pour renouveler le troupeau (15 par an) ou soit pour être engraisées afin d'être vendues en direct aux consommateurs ou aux bouchers (label rouge limousin blason prestige).

Manger Bio !



Nos convictions personnelles et le respect que nous devons à nos animaux et nos sols nous ont fait adopter une conduite agrobiologique de notre ferme. Pas de pesticides, pas d'engrais chimiques, pas d'OGM, et avec une recherche permanente de l'équilibre sol-animale pour vous proposer des produits sains d'une extrême qualité.

Chez nous, les vaches ont de belles cornes !!!

La viande bovine, mangez-en peu mais de la bonne !

On peut manger de la viande, mais dans le respect des écosystèmes et en limitant la souffrance animal.

Ce qui compte c'est réellement de s'intéresser à ce qu'a mangé la vache. Il faut s'assurer que cela est autoproduit sur la ferme. Pas d'achat extérieur, donc pas de transport, ni de risques de contamination... donc moins de pollution, de l'économie d'énergie et une qualité sanitaire irréprochable !

En bref un vrai produit de la ferme.

Le Veau de la Ville Aly



De race Limousine il est élevé en liberté, en plein air, aux pis de sa mère, dans les vertes prairies de la vallée de la Claie. Abattu avant l'âge de 4 mois, il vous est proposé en caissette de 10 à 13 Kgs (1/8 de veau) au prix de 11 € le Kg. Liberté oblige, il gambade et mange ce qui lui fait plaisir (herbe, foin...). Cela contribue à lui donner une couleur de viande légèrement rosée (signe d'une alimentation équilibrée et naturelle) et une excellente tenue à la cuisson, améliorant la tendreté et le moelleux.

La viande de veau possède des éléments nutritionnels exceptionnels facilement assimilables et reste la viande diététique par excellence du fait de sa très faible teneur en lipides.

C'est un veau très "local" puisque je le fais abattre à Vannes (20kms) et découper à Bohal (500m) par un boucher à façon.

L'assortiment est varié avec environ 30% de viande à poêler (escalopes et côtes), 50% de viande à rotir (Rotis avec ou sans os) et 20 % de viande en cocotte (Blanquette, ossobuco). Les abats (foie, ris, coeur...) sont également partagés. La tête est offerte aux amateurs...

Il faut biensûr commander au moins 1 mois à l'avance et venir le chercher à la ferme. Il est quand même possible que je vienne livrer...à négocier !

Le Boeuf de la Ville Aly



Le Boeuf de la ville Aly est une Génisse grasse de moins de 4 ans d'âge. Elle est nourrie exclusivement à l'herbe (Foin l'hiver) et en finition reçoit un mélange céréalié équilibré (Triticale avoine pois) aplati et autoproduit. Elle est élevée à son rythme pour avoir une très haute qualité bouchère ! (finesse, tendreté, persillé...)

Elle vous est proposée en colis de 10, 12 ou 15 kgs au prix de 11 € le kilo. Une option avec steak haché est possible pour 12 € le kilo.

Ma viande est découpée et sous vidée dans un atelier agréé aux normes européennes.

La vente de main à main



Pour des produits de qualité à un prix accessible tout en respectant notre travail et notre savoir faire.

Pour s'ouvrir et partager notre passion de la ferme et cela en toute transparence.

Pour mieux vivre, et faire durer notre belle planète...