



Vente directe à la Ferme du lycée agricole de Naves

En **agriculture biologique depuis 1998**, la ferme du lycée agricole de Tulle-Naves élève **120 mères limousines** sur de belles prairies. Support de **formation** pour les éleveurs de demain, elle participe également à de nombreuses **expérimentations** clés pour les territoires (autonomie en protéines, adaptation au changement climatique, haies, gestion de l'eau...)

Nous proposons à la vente des colis de viande de nos **veaux rosé bio** et de la viande de **bœuf bio** de nos vaches.

Nos veaux, nés sur la ferme, **pâturent 9 mois par an avec leurs mères**, et rentrent en bâtiment de Noël à mars. Ils bénéficient d'une **herbe et d'un foin de qualité**, changeant de parcelle tous les 3 jours. Pour soutenir leur croissance et les engraisser sur les derniers mois, ils ont également accès à de la farine de **méteil bio**, mélange de céréales et de légumineuses entièrement produit en autonomie sur la ferme.

*Les veaux que nous vous proposons sont des "veaux rosés" et non les classiques "veaux de lait". La couleur de leur viande, plus rose que pour un veau de lait, est due à l'herbe qu'ils ont pâturée, donnant à la viande toute sa saveur, plus goûteuse que d'habitude. Nous sommes attachés à cette pratique du veau rosé, qui respecte au mieux le **bien-être animal** : nos veaux sont élevés en permanence avec leur mère et au pré 9 mois par an.*

Côté bœuf, nous privilégions d'abord la cantine de notre établissement : **nos élèves sont les premiers à déguster la viande qu'ils produisent**, et ils se régaleront les papilles ! Néanmoins, nous proposons de temps en temps à la vente les meilleurs morceaux. **Toute notre viande est bio, élevée à l'herbe sur la ferme du lycée et en autonomie alimentaire.**

Commandes : notre viande est à vendre uniquement sur commande (une vente tous les 2 mois environ). Pour recevoir les informations pour la prochaine vente et les bulletins de commande, merci d'écrire à legta.tulle-naves@educagri.fr ou de nous laisser vos coordonnées via le formulaire sur le QR Code ci dessus.

VEAU ROSE BIO

COLIS - environ 5kg, 22€/kg, contenu approximatif :

- 800g d'escalope de veau
- 700g de rôti de veau
- 500g de grenadin de veau
- 600g de côte de veau
- 600g de tendron de veau
- 1,3kg de blanquette de veau
- 500g d'osso bucco de veau

MORCEAUX DE CHOIX :

- Filet mignon entier de veau, 35€/kg
- Araignée de veau, 30€/kg
- Onglet de veau, 30€/kg
- Hampe de veau, 30€/kg

ABATS :

- Foie de veau tranché, 30€/kg
- Coeur de veau tranché, 12€/kg
- Fraise de veau, 15€/kg
- Demie-tête de veau roulée (avec la langue), 15€/kg
- Rognon de veau, 16€/kg
- Queue de veau, 8€/kg
- Pieds de veau, 4€/kg

BŒUF BIO

A LA PIECE :

- Faux-filet de bœuf bio, par lot de 2 tranches (450g environ), 24€/kg
- Côte de bœuf bio, 26€/kg
- Entrecôtes de bœuf bio, par lot de 2 tranches (700g environ), 28€/kg

MORCEAUX DE CHOIX :

- Filet de bœuf en tournedos, par lots de 500g environ, à 50€/kg
- Poire de bœuf, 33€/kg
- Onglet de bœuf, 33€/kg
- Hampe de bœuf, 33€/kg
- Merlan de bœuf, 33€/kg

ABATS :

- Joues de bœuf, 19€/kg
- Langue de bœuf, 17€/kg
- Foie de bœuf, 14€/kg
- Rognons de bœuf, 14€/kg
- Coeur, rognons et tripes de bœuf : gratuit

