

**COMMANDE DE VIANDE DE VEAU ET DE BŒUF « GENISSE » du BOVIN ALPIN, Ferme Jean de Florette,
05400 Manteyer**

La ferme Jean de Florette, située aux pieds de Ceûze à Manteyer, abrite une famille d'agriculteurs éleveurs, les ROSTAIN (grand-père Jean-Paul, mère Florence, fils Kévin et fille Océane) qui élèvent leurs vaches, taureaux et veaux de races charolaise, Salers, Limousin et Aubrac. Le troupeau est élevé en liberté la plus grande partie de l'année en alpages, du printemps à l'automne, à Manteyer, Ceûze, Matacharre, Sainte-Luce, puis l'hiver sur les collines d'Entrevennes et près des Mées dans les Alpes de Haute-Provence.

La reproduction naturelle est pratiquée. Les veaux naissent en alpage et sont élevés sous la mère pendant 6 mois. Cette vie en plein air garantit à tous les animaux des troupeaux une très forte immunité ce qui leur permet de ne recevoir ni vaccin, ni antibiotique, ni médicament sauf si après contrôle sanguin vétérinaire une anomalie venait à être décelée (ce qui est très rare). Durant la période hivernale, les animaux reçoivent un complément alimentaire en fourrage et céréales.

La plus grande partie de leur alimentation est produite par la famille, le reste est acheté à des fermes avoisinantes pratiquant une agriculture raisonnée.

Toute cette organisation permet d'offrir toute l'année une viande d'un goût et d'une tendresse exceptionnelle.

[Vous trouverez sur le site de Court Circuit des infos supplémentaires et des photos.](#)

Enfin, Florence a installé à la ferme un atelier de découpe pour garantir une traçabilité et une hygiène parfaite. Après découpe effectuée par un boucher, Florence et Océane mettent **la viande sous vide en petites quantités par catégorie**, la pèsent, l'étiquettent et la remettent dans la chaîne du froid. La viande est préparée entre 1 à 3 jours avant livraison. Le consommateur connaît donc le délai d'utilisation et peut consommer son produit frais ou bien le congeler, d'où l'importance d'un circuit court. Vous pouvez vous rendre sur **leur site pour plus de renseignements : lebovinalpin.tk**

Personne référente à Court-circuit, prenant les commandes : **Chantal MOULLET (chantalmocourtccircuit@orange.fr)**

Date limite de commande du panier de Ceuze (Génisse) : **1 septembre**

Veuillez préciser le nombre de kg du panier et le prix (3kg, 5 ou 8 kg à 12,50 € le kg :

Distribution : jeudi 8 septembre 2016 de 16h30 à 17h45 au plus tard, MJC de Serres, boulevard de la digue (ancienne crèche)

La ferme « Jean de Florette », propose une livraison alternée avec le **PANIER CEÛZE viande de bœuf « génisse »** et le **PANIER MARAIS DE MANTEYER** viande de veau ou jeune bovin,

Les livraisons seront effectuées environ toutes les 7 semaines en camion frigorifique pour un meilleur respect de la chaîne du froid.

Il est donc recommandé aux consommateurs de porter une glacière lors des distributions.

PANIER CEÛZE : VIANDE DE BŒUF « GENISSE » d'environ 3, 5 et 8kg pouvant contenir une partie des viandes suivantes : rosbeef, fondue, steaks (filet, faux-filet, bavette, rumstek, ...), alouettes, pot-au-feu, daube, paleron ou braisé, entrecôtes, viande hachée, haché bolognaise en hiver, agrémenté de saucisses et grillades en été. A partir des colis de 5kg, on pourra trouver une côte de bœuf. **Tarif : 12.50€ le kilo.**

PANIER MARAIS DE MANTEYER : VIANDE DE VEAU OU JEUNE BOVIN d'environ 3, 5 et 8kg pouvant contenir une partie des viandes suivantes : côtes, escalopes, bavettes, rôtis, grenadins, blanquette, fondue, osso-bucco, paupiettes, saucisses paysannes, viande hachée. **Tarif : 13€ le kilo.**