

Christophe et Vanessa Eliceiry

Ferme Joinillon

Producteurs à La Bastide Clairence

Agneaux de lait

Viande bovine de race Aubrac



Christophe et Vanessa, paysans producteurs, exploitent une cinquantaine d'hectares de prairies, de cultures et de bois sur les côtes du Pays Basque.

Le troupeau de brebis Manex tête rousse pâture toute l'année et les vaches Aubrac au moins 9 mois dans l'année.

Les terres cultivées permettent de produire l'alimentation des bêtes.

La ferme est autonome à plus de 90%.

Les soins aux animaux sont essentiellement naturels : ostéopathie, phytothérapie, aromathérapie, acupuncture ou acupressure.

Les agneaux de lait

- Troupeau de 270 brebis Manex tête rousse (lait livré à la laiterie Agour pour la fabrication de fromage Ossau Iraty AOP)
- Agneaux élevés "sous la mère", nourris exclusivement au lait maternel, jusqu'à leur abattage, à l'âge de 5 à 7 semaines.
- Viande rosée claire, très tendre et d'une grande finesse en goût.

Les saucisses de brebis

- Certaines brebis sont destinées à la transformation après préparation avec une alimentation adaptée.
- Saucisses natures, merguez et saucisses aux herbes bio du Pays Basque.

L'Aubrac

- Troupeau de 12 mères (et 1 taureau) élevé en race pure pour une viande typique.
- Veaux élevés sous la mère jusqu'à l'âge de 6 mois.
- Viande tendre, fine et naturellement persillée. Elle est riche en goût après une maturation de 21 jours pour la viande bovine, 15 jours pour le veau.

Découpe de viande de qualité bouchère

Formats de vente adaptés aux professionnels

GAEC Joinillon
Quartier Pessarou
64240 La Bastide
Clairence

Contact, commandes :
Cécile Kouamedjio
06 12 02 65 76
cecilek.agentco@gmail.com

