



Zoom sur un élevage de Tendre d'Oc dans les Pyrénées-Orientales (66)

Fiche d'identité de l'exploitation

GAEC des Cistes

Commune : Rabouillet

Altitude : 900 m

Cheptel : 75 vaches de race Aubrac

SAU : - 40 ha de près de fauche
- 700 ha de parcours
- 600 ha d'estive



Notre production :

- broutards
- jeunes bovins ou Tendre d'Oc (= bovins de 8 à 12 mois)
- génisses grasses (= jeunes vaches de 3 ans)
- bœufs (= taureau castré de 4 ans)
- génisses destinées à la reproduction

Notre conversion à l'Agriculture Biologique :

- depuis 2001
- notre méthode de production en bio :
 - pas d'utilisation d'engrais chimiques (fertilisation avec du compost) ;
 - préventions des maladies (homéopathie, huiles essentielles) ;
 - alimentation des animaux sans OGM (la quasi totalité du foin est produit sur l'exploitation) ;
 - bien-être animal (nos bovins sont élevés en plein air intégral).

Nos pratiques :

- vêlages aux mois de janvier et février en plein air (en cas de tempête de neige, les veaux naissent dans un box bien au chaud) ;
- au printemps, nous épandons 200 T de compost (engrais naturel) sur les prairies.
- pâturage des vaches et de leurs veaux toute l'année dans de grands espaces (parcours et estives) ;
- récolte des fourrages en période estivale (stock pour l'hiver).





Pourquoi produire en Agriculture Biologique ?

→ « Avant la certification AB, l'exploitation respectait déjà les pratiques de l'Agriculture Biologique. La conversion au bio était donc pour nous une évidence ! »

L'élevage de nos Tendre d'Oc :

→ ils naissent aux mois de Janvier ou Février en plein air ou en box ;

→ leur nourriture se compose de lait maternel et d'herbe pâturée pendant les 8 premiers mois (jusqu'au sevrage) ;

→ puis ils sont engraisés dans un bâtiment spacieux avec du granulé bio et du foin pendant environ 2 mois ;

→ âge d'abattage : entre 8 et 12 mois.



Pourquoi nous produisons des Tendre d'Oc ?

→ l'élevage de jeunes bovins est bien adapté à l'agriculture de montagne et permet de maintenir le paysage « ouvert »

→ pour produire une viande rosée biologique de qualité ;

→ pour développer la filière bovine biologique en Languedoc Roussillon.



Notre circuit de commercialisation :

→ valorisation locale par l'intermédiaire de la Coopérative Catalane des Éleveurs.



Zoom sur un élevage de Tendre d'Oc en Haute Margeride en Lozère (48)

Fiche d'identité de l'exploitation

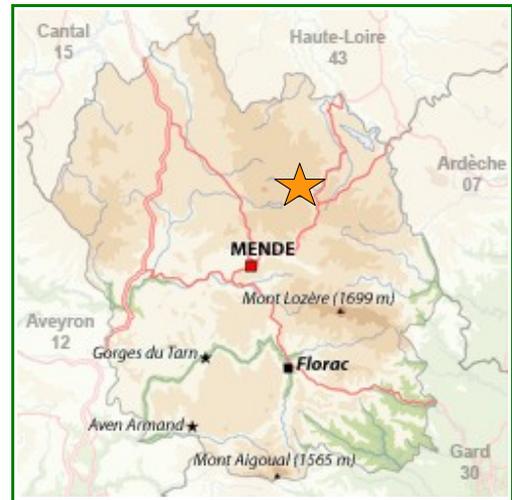
GAEC AMARGER

Commune : Arzenc de Randon

Altitude : 1275 m

Cheptel : 65 vaches de race Aubrac ou croisée

SAU : - 170 ha de parcours et de lande
- 45 ha de prè de fauche
- 5 ha de céréale (seigle)



Nos pratiques :

- pâturage des vaches pendant la belle saison, de mi-mai à novembre ;
- récolte des fourrages et moisson du seigle en été ;
- les vêlages ont lieu à l'automne en plein air ;
- en hiver, les vaches et leurs veaux logent à l'étable, à l'abri des grands froids.

Notre conversion à l'Agriculture Biologique :

→ la conversion au bio a débuté en 2008

→ notre méthode de production en bio :

- pas d'utilisation d'engrais chimiques (fertilisation avec du fumier) ;
- aliments bio, sans OGM (plus de la moitié de l'alimentation est produite sur la ferme) ;
- prévention des maladies (homéopathie, huiles essentielles) ;
- bien-être animal (les animaux sont élevés aux beaux jours en plein air et en hiver, dans une étable spacieuse).

Notre production :

- veaux (de <8 mois)
- jeunes bovins (de 8-9 mois) ou Tendre d'Oc
- génisses (jeunes vaches de 3 ans)





Pourquoi produire en Agriculture Biologique ?

→ « pour travailler le plus naturellement possible et vous proposer une viande saine, bonne pour votre santé. »

L'élevage de nos Tendre d'Oc :

- ils naissent en automne, en plein air (pour limiter les problèmes sanitaires)
- ils passent l'hiver en étable
- leur nourriture se compose de :
 - lait maternel pendant 8 mois (jusqu'au sevrage)
 - herbe pâturée
 - foin produit sur la ferme
 - mélange céréalier bio (seigle, orge et maïs)
- âge d'abattage : entre 8 - 9 mois



Pourquoi nous produisons des Tendre d'Oc ?

- pour valoriser une production traditionnelle de montagne ;
- pour vous proposer une viande rosée de qualité ;
- pour développer une filière bio régionale.



Nos circuits de commercialisation :

- vente de viande de veaux et de génisses en circuit court (du producteur au consommateur) ;
- commercialisation de veaux et de jeunes bovins à la Coopérative Languedoc Lozère Viande.