

PRODUCTEUR

# ELISABETH CHIRON



Localiser ce producteur  
en cliquant ci-dessous :



## LE PRODUCTEUR

Elisabeth Chiron

## PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE

- Viande bovine

Prix : de 12,50€ à 13,50€  
la caisse de 9 à 10 kg

- Cailles

Point de vente :

- A la ferme

## ADRESSE DE L'EXPLOITATION

58, route de la chapelle  
79460 Magné

## INFORMATIONS

05 49 35 79 88  
06 60 34 18 76

## PRÉSENTATION DU PRODUCTEUR

Comme souvent dans le milieu agricole, Elisabeth Chiron a repris l'exploitation familiale en 1980. La spécialité restera la même : l'élevage de vaches allaitantes, de la Blonde d'Aquitaine pure race. Cette dernière est très prisée des éleveurs comme des consommateurs puisque, d'un fort développement musculaire, elle est réputée pour ses qualités bouchères, avec une forte proportion de viande, tendre (elle est sur le podium des viandes les plus tendres) et peu grasse (moins de perte à la cuisson et diététique), par rapport au poids total.

La taille de l'exploitation reste à dimension humaine puisque 25 vaches allaitantes et 10 génisses paissent paisiblement dans les prés attenants à la ferme. L'alimentation du cheptel est principalement à base de foin de luzerne ou de fétuque produit sur les terres d'Elisabeth, tandis qu'un complément d'aliments composés uniquement de matières sèches à base de céréales permet d'apporter une alimentation saine et équilibrée pour produire une viande de qualité.

Pour rendre vos assiettes un peu plus festives et originales, Elisabeth propose également à la vente des cailles prêtes-à-cuire qu'il est possible de commander toute l'année, comme la viande bovine qu'il convient toutefois de réserver en caisse de 9 ou 10 kg.

