

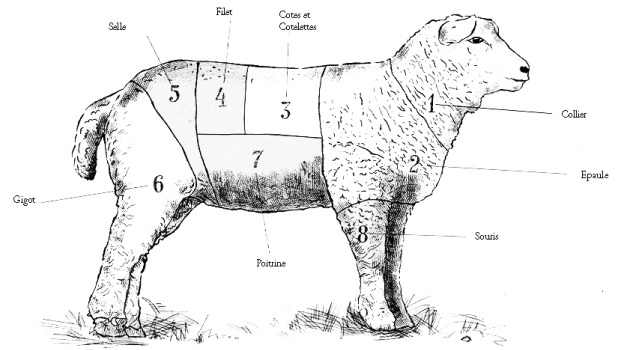
ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

L'agneau

Afin de retrouver une agriculture paysanne et autonome, je me suis tourné vers l'élevage bovin et ovin. La vache et le mouton permettent de réguler naturellement la pousse de l'herbe dans les champs. Les excréments permettent d'apporter de la matière organique au sol et augmenter la fertilité de celui-ci pour produire à nouveau de l'herbe. C'est un cercle vertueux.

La ferme est située aux portes du Morvan, à Saint-Martin-de-Commune, sur 150 ha de pâtures et 30 ha de cultures. Le travail agronomique de ces terres est passionnant. Une rotation des plantations est effectuée sur chaque parcelle afin d'améliorer l'activité biologique des sols et diversifier la nutrition des animaux. Leur alimentation est au centre de mes préoccupations. Du mois d'avril à novembre, elles profitent des pâtures et se nourrissent d'herbes. L'hiver, du foin et de l'enrubannage avec rotation entre légumineuses et raygrass.



Mon troupeau d'ovins est actuellement composé de 90 brebis et 3 béliers. Les femelles sont issues d'un croisement de deux races. La Limousine, qui possède une rusticité importante, et la Suffolk qui va apporter de son côté toutes ses qualités d'élevage et laitières, mais aussi bouchères. Mes béliers sont de purs charolais dont les qualités bouchères permettent d'obtenir un goût peu prononcé et délicat. Ils possèdent peu de gras, ce qui contribue grandement à la finesse de la viande.

LES DÉTAILS

Type : agneau de 4 à 6 mois

Race : 50% Charolais / 25% Suffolk / 25% Limousine

Poids vif : environ 40 kg

Alimentation : élevé sous la mère et complétement aux céréales

LA DÉGUSTATION

La viande ovine n'a pas toujours très bonne presse. Nos agneaux sont issus de mères moitié Suffolk, moitié Limousine et de pères 100% Charolais. Les qualités bouchères de la race Charolaise limite le gras dont provient le goût prononcé de la viande ovine. Elle apporte également une grande finesse. Ce croisement élaboré nous permet de vous proposer une viande tendre, délicate et goûteuse.