



L'exploitation de Liliane et Marc DAVID

Producteur de viande bovine de race limousine à Sautron

**« Nos animaux reçoivent une alimentation végétale
100% produite sur l'exploitation »**

Eleveurs de viande bovine à la ferme Bellevue de Sautron, Liliane et Marc sont installés depuis 1985

Liliane et Marc se lancent en 1997 dans la qualité « label rouge » en veau de lait sous la mère, c'est aussi le début de la vente directe.

En 2006, ils rentrent en conversion bio « AB » et en juin 2008, ils sont labellisés bio « AB » sur 115 ha, tout en herbe, pas d'ensilage ni d'enrubannage.

Aujourd'hui, l'Elevage de Marc et Liliane est certifié conforme au mode de production biologique par Ecocert N°189139P.

Une exploitation autonome

A ce jour, l'exploitation compte 70 vaches allaitantes (60 limousines et 10 normandes) avec 2 taureaux reproducteurs. L'insémination des vaches est donc naturelle.

12 veaux par an partent en vente directe et 20 sont conservés pour le renouvellement du cheptel.



Une alimentation et des soins naturels



Le veau est nourri sous la mère avec pour complément le lait d'une tante normande : une vache dite d'adoption. Le veau va ainsi de sa mère à l'autre vache sous l'œil vigilant de Liliane ou Marc.

La génisse et la vache sont nourries : au pâturage, avec le foin séché en grange, les céréales de la ferme avec l'orge, l'avoine, le petit pois et le triticale (issue du croisement entre le blé et le seigle).

Les animaux bénéficient de soins pour leur bien être à base d'argile, d'homéopathie, de phytothérapie, d'huiles essentielles sans oublier le gros sel et l'huile de foie de morue en prévention.

Un Outil de production performant

Marc et Liliane ont investi dans une fourche pilotée sur rail pour fournir le foin à leurs bêtes.

Leur grange est aussi équipée d'un système de séchage du foin sur caillebotis ventilé par un caisson solaire afin de préserver les protéines.

