

Les cerfs et les daims vivent exclusivement à l'extérieur. Nous les élevons dans de grandes prairies.

Celles-ci sont divisées en plusieurs parcs clôturés à 2m de haut, afin d'obtenir une rotation des herbages.

Leur nourriture est constituée uniquement d'herbe sous forme de pâture. En hiver nous leurs apportons du foin ou du regain.

Nos bêtes sont abattues à 1½ an (âge adulte), saignées et préparées par nos soins, dans des conditions sanitaires irréprochables et respectueuses des animaux. Notre élevage est contrôlé et agréé par le service vétérinaire.

La viande de daim est très pauvre en graisse, donc particulièrement saine.

Gustativement, cette viande rouge est extrêmement tendre et son goût (identique au chevreuil) est moins « typé chasse » que celle du cerf.

Au niveau culinaire, elle s'apprête comme le bœuf. La seule différence est qu'elle se cuit moins longtemps.

Elle est conseillée aux personnes ayant des problèmes de cholestérol.

La viande de cerf est très pauvre en graisse, donc particulièrement saine.

Gustativement, cette viande rouge est extrêmement tendre et son goût est moins « typé chasse » que celle du lièvre.

Au niveau culinaire, elle s'apprête comme le bœuf. La seule différence est qu'elle se cuit moins longtemps.

Elle est conseillée aux personnes ayant des problèmes de cholestérol.

Les zébus vivent à l'extérieur 10 mois par an, dans de grandes prairies et pendant l'hiver, ils sont dans notre écurie en totale liberté.

Leur nourriture est constituée uniquement d'herbe sous forme de pâture. En hiver nous leurs apportons du foin ou du regain.

Nos bêtes sont abattues à l'âge de 2 ans (âge adulte), saignés et préparés par nos soins, dans des conditions sanitaires irréprochables et respectueuses des animaux. Notre élevage est contrôlé et agréé par le service vétérinaire.

La bosse

Le nom "zébu" provient du mot tibétain "zaba" qui signifie "bosse". Située au-dessus des épaules, cette protubérance adipeuse se révèle plus massive chez le mâle.

L'attribut est plus ou moins gros, droit ou tombant selon les races. Remplie

de graisse, la bosse représente une réserve calorique en période de disette ce qui explique qu'elle gonfle en saison humide et dégonfle à la saison sèche. Il paraît que c'est le meilleur morceau !

La viande, dans la plupart des cas, tout le gras se concentre sur la bosse (appelée cupim). Il arrive même que ce soit le seul élément vraiment gras du zébu. Contrairement à la viande de bœuf où le gras y est caractéristique, la viande de zébu est plus maigre, contient peu de cholestérol, sa texture est plus fine que celle du bœuf et a un léger goût sauvage.

Au niveau culinaire, elle s'apprête comme le bœuf ou la chasse.

Les canards vivent le premier mois dans une maternité chauffée à 38°C, puis exclusivement à l'extérieur. Nous les élevons dans un grand parc herbeux, avec une marre et une cabane. Le parc est clôturé à 2m de haut avec de l'électricité, contre les prédateurs.

Leur nourriture est constituée d'herbe, en partie sous forme de pâture, et d'un complément à base de graines bio.

Nos canards sont abattus à l'âge adulte, saignés et préparés par nos soins, dans des conditions sanitaires irréprochables et respectueuses des animaux. Notre élevage est contrôlé et agréé par le service vétérinaire.

La viande de canard présente un grand nombre de qualités nutritionnelles : vitamines B, fer (2,7 mg/100g), phosphore, sélénium, cuivre et acides gras insaturés qui lui confère des atouts intéressants pour la santé au quotidien. Elle présente aussi un intérêt particulier dans le cadre d'un régime anti-cholestérol, car elle est riche en graisses insaturées.

Le canard est d'autant peu calorique que la majeure partie de sa masse grasseuse est contenue dans une couche homogène située entre la peau et la chair. Il est donc très facile, pour les personnes préoccupées par leur ligne, de la retirer après cuisson ou bien de faire de petites entailles sur la peau durant la cuisson afin de faire écouler le gras. A noter que cette graisse est naturellement riche en acides gras polyinsaturés essentiels oméga 3 et oméga 6, et en acides gras mono-insaturés qualifiés de "bon cholestérol".

Gustativement, cette viande rouge est extrêmement tendre et goûteuse. Au niveau culinaire, elle s'apprête comme les autres viandes rouges.