

Nos produits

- **Fromage :**

Tome de brebis

Points de vente :

- Marché de Mirande, lundi matin
- Magasins bio / Biocoops à Auch, Pau, Agen, Tarbes

- **Viandes :**

Sur commande : contactez-nous !

Veau

Lots de 5 ou 10 kg (escalopes, côtes et rôti 2/3, blanquette et jarret 1/3)

Porc noir

(en hiver)

Charcuterie : saucisson, coppa, pâté de campagne, ...

Agneau de lait

(au printemps)

Demi (3kg) ou entier (7kg)

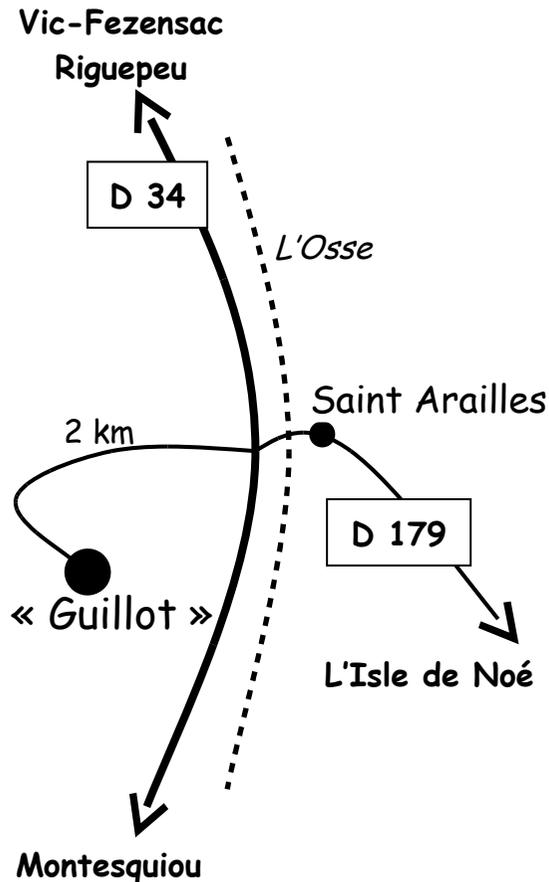
Ferme de Guillot

Dorine et Reinout NAUTA

32 350 Saint-Arailles

Tel/Fax: 05 62 64 14 67

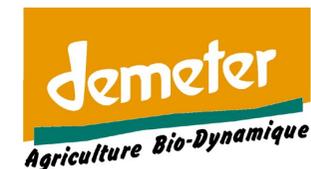
reinoutnauta@nordnet.fr



Ferme de Guillot

à

Saint-Arailles (Gers)



En 1988, nous nous sommes installés sur les coteaux de Saint-Arailles dans le Gers, entre Vic Fezensac et Mirande.

Nous valorisons 60 hectares de pâtures et de cultures par différents élevages :

- des brebis de race manech : leur lait est utilisé pour faire du fromage.
- deux troupeaux de vaches : des mirandaises et des brunes des Alpes, dont nous commercialisons la viande de veau.
- quelques porcs noirs gascons permettent de recycler le petit lait issu de la fromagerie.

Herbe, foin, céréales : l'ensemble de l'alimentation de ces animaux provient de la ferme.



La ferme se situe au cœur d'un paysage vallonné, autrefois en bocage, que nous cherchons à préserver et restaurer.

Pour cela, nous entretenons les anciennes haies et continuons à en planter de nouvelles. Le bois de Montpellier entoure en partie la ferme et nous maintenons sur nos terres des landes (terrains non boisés laissés à l'état naturel et pâturés par les vaches) et des mares.



Nous travaillons selon les méthodes de l'agriculture biodynamique.

L'ensemble de nos activités fait de la ferme un véritable organisme agricole : principe important de la Biodynamie.

Les animaux sont soignés à l'aide d'homéopathie et de phytothérapie. Nous renforçons les terres grâce à des préparations à base de silice, de plantes médicinales ou de bouse de vache.

En achetant les produits de notre ferme, vous nous permettez de continuer notre activité, et soutenez ce mode de production à taille humaine, respectueux de son environnement.