

Les Remezy



Chez les Remezy, l' élevage Bio est une histoire de Famille.

Quand Bernard le patriarche se lance dans l'agriculture il n' imagine pas l' aventure autrement que naturelle.

Une évidence me direz-vous ? Pas forcément, car dans les années 75 beaucoup font le choix de l' agriculture intensive, lui choisit la voie de la **biodynamie** (ce type d' agriculture peut être considéré comme des organismes complexes et met l' accent sur l' équilibre de leur développement intégral et l' interrelation des sols, des plantes et des animaux comme un système d' auto-nutrition sans intervention extérieure dans la mesure du possible, en tenant compte de la perte de nutriments) , dont il sera **certifié des début 90**.

Du lait à la viande, c est le tournant qu' il prend en 1978, et la voie que ses fils Jérôme et Pascal décident de suivre, sur leurs fermes de la Mouyssenque et de Laroque dans le Tarn et Garonne (82).

Mesdames les vaches restent à l'honneur ! Les terres sont **dédiées aux cultures céréalières et fourragères** pour nourrir ces Dames et les laisser paître à loisir.





Résultat quelques 180 **vaches Limousines et Gasconnes** nourries à la luzerne et au **mélange cérééalier Home made** (pois – féverolles – orge – blé – avoine -épeautre) pour alimenter leur veaux deux fois par jour.

Les vaches déambulent à loisir la journée sur les herbages jusqu'à satiété, et ont chaque soir un **complément cérééalier** pour optimiser leur alimentation.

*Le saviez vous? La gourmandise de ces bovidés, c'est l' **Enrubanné**, la première coupe d herbe, encore humide, très nourrissante, mais à consommer avec modération car difficile à digérer. Le foin est lui la coupe d herbe qui aura séché.*



Moment attendu par les petits qui se pressent derrière la

barrière à l'approche du top départ !

Plus de portraits