



le
veau rosé
DES MONTAGNES DE LA DRÔME



NATURELLEMENT ÉLEVÉ,
SIMPLEMENT DÉLICIEUX

www.veaurosedrome.fr



NOTRE ASSOCIATION

C'EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE D'HOMMES ET DE FEMMES QUI ONT DÉCIDÉ DE METTRE LEUR TERROIR AU SERVICE DU GOÛT DE LEUR PRODUIT.

- Des veaux élevés en totale liberté, au lait maternel, à l'herbe de nos montagnes sèches et aux céréales cultivées par nos soins
- Des troupeaux en extérieur au moins 75 % de l'année
- La qualité de nos produits garantie par un cahier des charges
- 100 % en circuit court de proximité
- Uniquement des races à viande françaises, traditionnelles et rustiques
- Une filière qui rémunère notre travail
- Des formations chaque année pour garantir le meilleur à nos bêtes et notre environnement

La plus belle façon
de valoriser un territoire
de montagnes sèches !



Nous, éleveurs et éleveuses, assurons la gestion de notre association. Nous avons rédigé notre propre cahier des charges pour valoriser nos pratiques et nous nous assurons collectivement de son respect.

Par la formation et l'échange avec d'autres collectifs d'éleveurs.ses, nous améliorons perpétuellement nos pratiques



autour de sujets tels que l'autonomie alimentaire de nos troupeaux, l'empreinte environnementale de nos fermes, la qualité bouchère de nos produits, etc. Nous organisons la commercialisation de la viande (piécée, en colis ou en carcasse) et faisons la promotion de notre marque « **Veau Rosé des montagnes de la Drôme** » tout au long de l'année et lors d'événements.



NOS PRODUITS

ON EN VEAU TOUS !

Cru, saisi, mijoté, mariné, ...

Le Veau Rosé des montagnes de la Drôme se déguste de multiples façons selon vos goûts ! A chaque type de morceaux, son mode de cuisson idéal ! Voici quelques conseils pour le sublimer.

Grâce à ce mode d'élevage, la viande est naturellement rosée. Une cuisson « rosée à coeur » des morceaux dits « à griller » [rôti, escalope, côte, grenadin] vous garantira **jutosité, tendreté et saveur délicate de ce produit d'exception.**

Epaule, poitrine, jarret, collier vous permettront quant à eux de réaliser d'excellentes préparations mijotées. Comptez environ 1h30 à feu très doux pour apprécier une viande fondante en bouche, aux arômes préservées.

Le veau rosé est particulièrement adapté aux préparations crues : sa texture et son goût donneront **finesse et originalité à vos tartares et carpaccio.**



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR NOTRE SITE INTERNET

Il y en a pour toutes les envies : des recettes populaires issues de nos familles et des recettes élaborées, concoctées par nos chef.fes partenaires.

NOS ÉLEVAGES AGRÉÉS



BEHARY Fabien
Roynac
06 24 63 91 82
rochecynthia88@gmail.com

L'AUBRAC DES PRÈS
CYPRIEN JULLIAN
Le Poët-Célar
06 13 59 71 03
cyprienjullian@gmail.com

JULLIAN Arnaud
Bourdeaux
06 22 94 40 66
arnaudjullian@orange.fr

GAEC LA FERME FÉLINOISE
JÉRÉMY & ROMAIN BENOIT
PATRICK CUER
Félines-sur-Rimandoule
06 63 22 48 80
gaec.lafermefelinoise@sfr.fr

GAEC ZINGARAN
ANNA KRICHEL & CLOVIS JULLIAN
Truinas
06 95 30 23 28
zingaran26@gmail.com

EARL LES VERDONS
MARGOT PETIT & ALEXANDRE LAFARGE
Bourdeaux
06 77 16 14 18
alex.lafarge@orange.fr

MANON IMBERT
VESC
07 62 33 01 84
m.imbert26@gmail.com

GAEC DES MOULINETS
FABIENNE & PHILIPPE JOUVE
Bourdeaux
06 14 91 77 67
gaecdesmoulinets@orange.fr

MATHON Remy
Vesc
06 22 24 42 06
remymathon@gmail.com

SIMOND Florent
Vesc
06 60 64 76 88
florent.simond@gmail.com

GAEC DU CLOS DE L'ORME
EDMOND & PIERRE-ANTOINE TARDIEU
Vesc
06 71 04 20 79
fermeduclosdelorme@gmail.com



RETROUVEZ TOUS NOS POINTS DE VENTE SUR NOTRE SITE > VEAUROSEDROME.FR

Ce flyer vous a été remis par



Association du Veau Rosé des montagnes de la Drôme
20 place de la mairie - 26460 Bourdeaux
contact@veaurosedrome.fr

