

Ferme biologique
Nicolas Chenuz
Rue du Collège 21
1325 Vaulion
CH-BIO-006
No ferme BIO 12645



Inscription à la distribution de viande de bœuf du 11 décembre 2025

Nous sommes la ferme biologique de Nicolas Chenuz à Vaulion. Cette fiche à destination des coopérateurs du P2R vous propose un assortiment de viande de bœuf qui **sera distribué le jeudi 11 décembre 2025 de 18h à 19h à la ferme de Cery, pendant la préparation des paniers hebdomadaires.**

Les commandes sont à adresser au P2R d'ici au 4 décembre. (mail : coordination@p2r.ch)

Concept de vente :

Nous vous proposons un assortiment de 5 à 8 kg de notre viande de bœuf, comprenant des morceaux issus d'un animal entier. La quantité dépendra de la répartition entre les morceaux. Chacun recevra une part des 4 catégories de morceau suivants :

1. Morceau noble, 1ère qualité : entrecôte, filet et côte de boeuf, (env. 15%)
2. Morceau noble en tranche : parisienne, steak, roastbeef (env. 15%)
3. viande hachée (env. 40%)
4. morceau à mijoter : émincé, rôti arrière, ragoût, rôti de cou, chinoise (env. 30%)

Pour ceux qui désirent plus **1/8 (25-30kg) ou 1/4 (50-60kg)**, veuillez appeler le **078 872 72 34**.

Commande, prix, délai, contact

Le **prix est de Chf 30.- par kg**, vous recevrez une facture avec votre lot de viande.

Si vous êtes intéressé par des abats (langue, rognon, queue, etc) n'hésitez pas à vous manifester directement auprès de Nicolas Chenuz

Contact :

Nicolas Chenuz
Rue du Collège 21
1325 Vaulion
078 872 72 34
nicolas.chenuz@bluewin.ch

Notre ferme, notre concept de garde des animaux

Notre **ferme est reconvertie à l'agriculture biologique et certifiée Bio Suisse depuis 2025**. Elle est située à Vaulion, dans le jura vaudois, à 1000m d'altitude. Nous nous y sommes installés en 2022, suite à la possibilité de reprendre cette ferme en propriété. Traditionnellement cette ferme était dédiée à la production laitière et la détention de jeune bétail bovin. Nous prévoyons de continuer la détention de bétail bovin et d'y cultiver également des céréales et autre grande culture afin d'avoir une plus grande mixité.

A côté de cette ferme, nous avons une huilerie principalement dédiée à la production d'**huile de caméline** (Suisse caméline).

La **viande de boeuf que nous vous proposons** est issue de boeufs et génisses que nous achetons entre 6 et 12 mois à des fermes bio de la région avec lesquels nous collaborons. Ils sont nourris uniquement avec les fourrages que nous produisons (foin-regain en hiver) et ils sont au pâturage pendant toute la période de végétation (avril à novembre). Les animaux que vous nous proposons sont menés personnellement et abattus à l'abattoir de la Vallée de Joux (10km de la ferme).

Nos valeurs

- Nous mettons tout en place pour que **nos animaux soient respectés, dans une atmosphère bienveillante** et que notre **production** soit la plus **durable** possible.
- La mixité entre la détention des bovins et les grandes cultures nous permet de valoriser en circuit court les prairies qui sont nécessaires à maintenir la **fertilité de nos sols**.
- Comparé à d'autres systèmes de production de viande, nos animaux ne consomment aucun aliment importé. Ils consomment **le plus d'herbe possible**, une ressource dont nous disposons largement dans notre pays et qui garantit une excellente qualité nutritionnelle et gustative de la viande.

Ferme de la Frasse
Nicolas Chenuz et son équipe
Route du Plâne 3
1325 Vaulion