



En renouant avec la tradition de l'élevage ovin en Île-de-France, Simon Thierry entreprend la relance de cette de cette activité au sein de la ferme familiale. Il y élève, dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique, une troupe de brebis de race Île-de-France aux qualités bouchères reconnues.

Les agneaux sont sevrés à 3 mois. Ils reçoivent ensuite une alimentation complémentaire, à base de luzerne, de céréales et de pois, produites exclusivement à la ferme.

Aux beaux jours les mères parcourent les prairies implantées aux abords de la ferme, tandis que les agneaux sont « finis » en bergerie.

Nous vous proposons :

- Le demi-agneau (environ 9 kg) en caissette préparée comprenant :
  - 1 épaule
  - 1 gigot (+ selle)
  - côtelettes / collier
  - poitrine et haut de côtesau prix de 20,50 euros / kg
- L'agneau entier (pour méchoui, environ 20 kg) au prix de 13,50 euro / kg