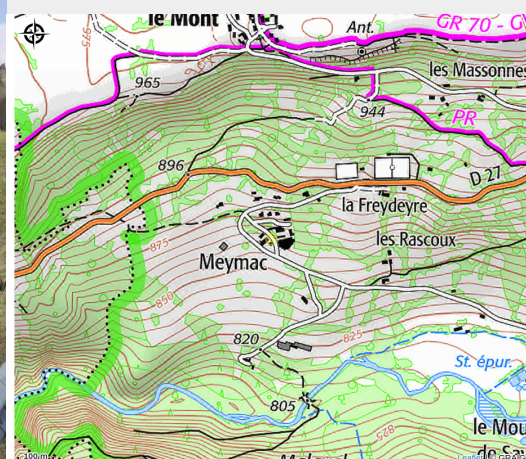


Domaine de Genève

C.C. Mézenc-Loire-Meygal



Crédit photo : Domaine de Genève_Le Monastier-sur-Gazeille (Domaine de Genève)



Depuis 27 ans, Aimé Guy mène sa petite exploitation d'élevage Aubrac en bio et dans le respect du bien-être animal. Son exploitation, en un seul tenant, permet un engraissement à l'herbe et au foin de qualité. Vente directe des produits veau et génisse.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

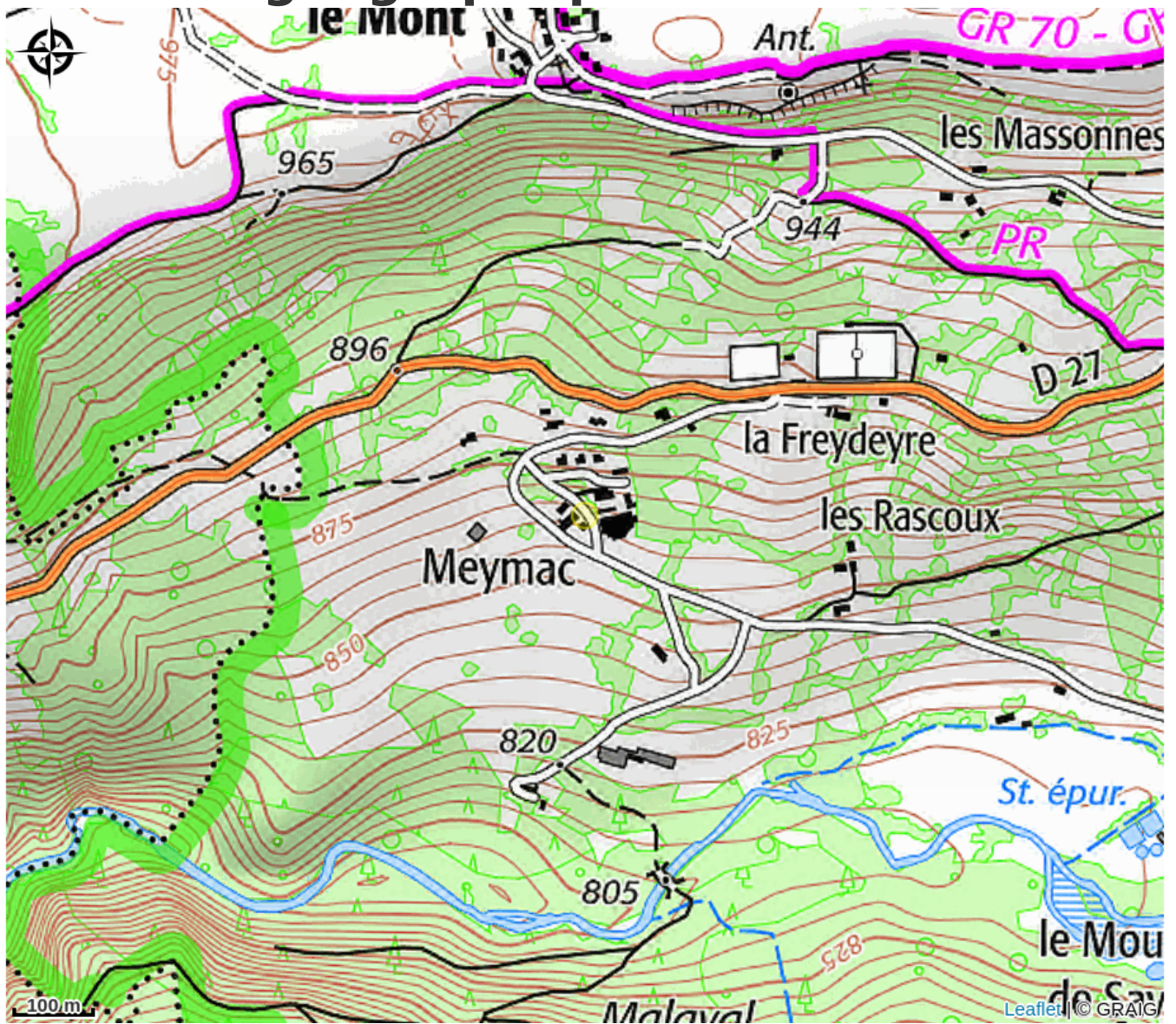
Havre de nature où les animaux vivent en liberté une grande partie de l'année ; en hiver, ils rejoignent une stabulation confortable pour profiter d'une ration de foin et permettre un suivi attentif de leur bien-être.

Les veaux et génisses sont engraisés exclusivement à l'herbe et au foin, avec une finition à base de farine de petit épeautre bio. L'abattage est réalisé au Puy-en-Velay, avec un suivi rigoureux de chaque animal, et la découpe est confiée à la boucherie Gineys au Monastier-sur-Gazeille.

Aimé Guy propose sa viande de veau et de génisse en caissettes de 5 ou 10 kg. Un engagement pour une agriculture durable, locale et labellisée bio depuis près de trois décennies (certification ECOCERT).

Vous pouvez retrouver les produits en vente à la ferme sur commande. Les visites et l'accueil à la ferme se font sur rendez-vous uniquement.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année. Sur commande. Visites guidées sur demande.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement

Services:

Livraison à domicile

Fiche mise à jour par Office de tourisme Mézenc Loire Meygal le 11/07/2025

Contact

3 passage de l'école ménagère
43150 Le Monastier-sur-Gazeille
Tél. 06 11 23 16 79
charreaimeguy@orange.fr