Ferme Seners

- Produits locaux
- Viandes

Coup de coeur

L’exploitation compte 3,7 km de haies et 1,3 km de végétation au bord du cours d’eau avec de beaux vieux saules où certains oiseaux profitent des cavités pour faire leur nid.

La mare est aménagée pour permettre à la fois l’abreuvement des animaux et la reproduction des amphibiens.

Près des haies, M. Seners a permis à un apiculteur d’installer des ruches. Par ailleurs, les exploitants ont mis en place des couverts fleuris qu’ils fauchent tardivement pour permettre la présence de perdrix et de lièvres.

L’exploitation de Michel et Delphine SENERS est située à Mars-la-tour au coeur d’une zone Natura 2000 d’intérêt européen. C’est un territoire de polyculture-élevage où dominent de grandes parcelles cultivées.

Cette zone a été désignée Natura 2000 car elle accueille une population nicheuse de Busards cendrés. Ce rapace migrateur niche au sol dans les céréales d’hiver.

Les cultures de céréales accueillent également de manière ponctuelle les grues cendrées qui s’alimentent lors de la migration.

M et MME Seners cultivent 90 ha de céréales et ils ont 53 ha de prairies sur lesquelles ils élèvent des vaches de race charolaise.

Ils se sont engagés dans le maintien des surfaces en prairies et dans une démarche de réduction des engrais et des produits phytosanitaires.

Caractéristiques

La Marque « Valeurs Parc » pour la viande de bœuf

Pour encourager le maintien des prairies, le Parc naturel régional de Lorraine propose sa marque « Valeurs Parc naturel régional » à l'ensemble des exploitations de bovins élevés à l'herbe.
La marque, basée sur un cahier des charges exigeant, est attribuée aux exploitations volontaires qui élèvent leurs animaux en les mettant au pré plus de 6 mois par an et les nourrissent majoritairement avec l'herbe des prairies du Parc. Il réalise également un diagnostic écologique pour mesurer les qualités environnementales des exploitations et encourager, si nécessaire, la mise en place d'actions en faveur de la nature et de la qualité des paysages. La viande est actuellement commercialisée en vente directe dans quatre fermes du territoire du Parc.
Le PnrL souhaiterait la distribution de la viande bénéficiant de la marque « Valeurs Parc naturel régional » chez les bouchers et les supermarchés de Lorraine pour proposer aux consommateurs une viande locale au juste prix pour que les éleveurs vivent de leur métier.

La viande bovine à l'herbe « **Valeurs Parc** » du territoire du Parc naturel régional de Lorraine » est en vente à :

La boucherie Edouard

Marché couvert central

18 place Mengin

54000 NANCY

Tel : 03 83 32 15 96

Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 19h

Et le samedi de 8h à 18h30

Nous parlons
Français
Nous suivre
Le Gourmeur présente la boucherie Edouard point de vente partenaire de nos élev…

Contact

Michel Seners
Delphine Seners

06 82 32 42 48
senmichel@wanadoo.fr

Adresse

EARL Pré Labarre
67 rue de Metz
54800
Mars-La-Tour
06 82 32 42 48
senmichel@wanadoo.fr
Parc

Notre Parc s’étend sur 11% de la surface lorraine. Il est scindé en deux secteurs de part et d’autre de l’axe Nancy-Metz : la partie Ouest s’étend de la vallée de la Meuse à la vallée de la Moselle, elle est limitée par Verdun et Metz au nord et par Toul au sud ; la partie Est s’étend de Château-Salins à Sarrebourg.

Parc naturel régional de Lorraine

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué senmichel@wanadoo.fr

CAPTCHA

What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer