

La ferme du bois Méchêne, éleveuse de vaches allaitantes

- [Produits locaux](#)
- [Viandes](#)







Coup de coeur

Tout est fait sur la ferme de Virginie pour respecter l'environnement, pour préserver les milieux naturels qui l'entoure dans le respect du vivant. Le pâturage extensif (1,4 UGB/ha) de ses vaches contribue à préserver le bocage et la beauté du paysage. De plus, Virginie a planté plus de 500 mètres de linéaires de haies, accueillant la faune et apportant de l'ombrage à ses animaux. Et elle ne compte pas s'arrêter là. Elle va replanter 100 m linéaire supplémentaire, remettre en état et créer 6 mares. Elle a planté également un verger en pleine prairie. Elle a même installé des mats pour les cigognes et récupère l'eau de pluie pour l'abreuvement de ses animaux lorsqu'ils sont en bâtiment.

Les personnes qui achètent et qui achèteront les produits de Virginie contribuent avec elle au maintien de cette biodiversité dans le respect du bien-être animal auquel elle est très sensible. Les animaux sont élevés pendant au moins 6 à 8 ans avant d'être abattus. Lorsque les vaches sont à l'étable, elles sont sur des aires paillées ensemble dans les enclos et bénéficient d'au moins 10 m² chacune.

Le courage et la volonté ne manquent pas à Virginie. Virginie était engagée dans l'armée. A la suite du décès de son frère qui avait repris l'exploitation familiale, elle demande une mutation pour se rapprocher du domicile familial et aider son père sur l'exploitation en dehors de ses heures d'armée. Elle a repassé ensuite un bac agricole BPREA en formation adulte le temps de ses congés pour reprendre l'exploitation familiale de son père.

Virginie s'est installée à Haudrecy et a repris l'exploitation familiale en 2012. Elle a dû surmonter aussi les travaux de l'autoroute et le remembrement, puis remettre en place toute une gestion et une pratique pastorale pour y faire face.

L'objectif et la volonté avant tout de la ferme du bois Méchène : préserver le milieu bocager, accueillir la biodiversité, s'assurer du bien-être de ses animaux, être en autonomie parfaite sur sa ferme en diminuant au maximum ses charges et faire une viande de qualité dans une recherche d'élevage respectueuse de l'environnement.

Virginie possède un cheptel de 45 à 65 vaches allaitantes de race Aubrac.

Ses vaches pâturent plus de 7 mois à l'année et lorsque Virginie rentre ses animaux à l'étable, elle les nourrit exclusivement avec du foin et de l'enrubannage qu'elle a produit sur sa ferme. Elle pratique un élevage extensif et un pâturage tournant, ce qui lui permet de bénéficier des primes MAE système herbager. Elle mène une réflexion sur la valorisation de ses prairies tout en les préservant et en gagnant en autonomie fourragère. Les seuls achats externes qu'elle procède sur sa ferme sont pour la paille et quelques céréales qu'elle donne en « friandise » pour amadouer ses vaches et faciliter leur gestion.

Virginie organise des ventes à la ferme de temps en temps avec une clientèle qui s'est formée par bouche à oreille. Elle les prévient dès qu'elle organise une vente. Ses clients apprécient sa viande de très bonne qualité, peu grasse et mise sous vide.

Caractéristiques

Les produits de Virginie:

- colis conditionnés sous vide de viande bovine

Où trouver les produits de Virginie:

- Après réservation, colis disponible à la ferme

Pour connaître les prochaines dates de vente de colis de viande, Contactez Virginie.

Visite de l'entreprise possible
non

Contact

Virginie Dalles

Adresse

La ferme du bois Méchêne
9 Bis rue du Moulin
08090
Haudrecy
[06 16 63 13 29](tel:0616631329)
lafermeduboismechene@gmail.com
Parc

Le Parc naturel régional des Ardennes occupe la zone septentrionale du département de même nom. Destination éminemment "nature", ce territoire, frontalier de la Belgique, présente un camaïeu de paysages majestueux mais aussi insolites : falaises abruptes de la Pointe de Givet, méandres boisés des Vallées de Meuse et de Semoy, landes tourbeuses du Plateau de Rocroi ou doux vallons bocagers de la Thiérache ardennaise...



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

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



automatisées.

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

[Get new captcha!](#)