

Claude Lartigue

L'exploitation est située sur les coteaux d'Arthez-de-Béarn, près de la Chapelle de Caubin.

Le troupeau est constitué de 45 vaches Blondes d'Aquitaine, nées et élevées sur la propriété et nourries uniquement avec des produits issus de l'exploitation (herbe, maïs et foin). Afin de garantir une viande plus goûteuse

et plus tendre, les bêtes sont engraisées avec du fourrage à volonté et du maïs grains humides.

Aujourd'hui éleveur sous Label Rouge, je souhaite vendre une partie de ma production sans intermédiaire afin de rencontrer directement le consommateur et lui faire profiter d'une viande saine. Je peux ainsi obtenir un vrai retour sur la qualité de mon travail, et ainsi valoriser ma profession.

Nos produits :

- ✓ **Viande bovine** : bœuf (Blond d'Aquitaine). Colis avec conditionnement en barquette (traçabilité garantie).

Points de vente :

- ✓ **Sur l'exploitation** : sur rendez-vous. Jour et créneau horaire confirmé par mail ou téléphone aux clients quelques jours avant le retrait de la commande.

CLAUDE LARTIGUE

Quartier Caubin
Chemin de Benicet
64370 ARTHEZ-DE-BÉARN

43°27'32.6"N 0°35'48.2"W

05 59 67 40 10

06 79 96 42 34

lartigue.veronique@neuf.fr

