



Ferme La Palud, 971 route de Valernes

04200 VAUMEILH

06.77.42.63.10 ou 06.79.63.31.93

Originaire tous deux de Valensole, boucher charcutier et vendeuse en boucherie de métier, nous avons besoin de changement, de vivre au plus près de la nature et entourés d'animaux.

En 2016, après plusieurs années de recherche, nous avons trouvé une ferme avec ses terres à Vaumeilh.

Après plusieurs mois de travaux nécessaires pour rendre l'endroit habitable, La Ferme La Palud a vu le jour en 2017 avec ses premiers cochons que nous sommes allés chercher dans le Gers.

Aujourd'hui deux verrats et ses truies sont venus agrandir le cheptel avec leurs petits porcelets.

Nous les élevons pendant 14 à 18 mois en extérieur, ils bénéficient simplement de cabanes en bois que nous construisons nous-même. Nous avons volontairement choisi cette race pour la qualité incomparable de sa viande ainsi que son gras qui est composé naturellement d'acide oléique composant principal de l'huile d'olive.

Nous cultivons sur la ferme en partie les céréales qui sont nécessaires à leur alimentation, en plus des glands et autres nutriments qu'ils trouvent naturellement sur leurs parcours.

La transformation et le séchage des produits sont faits directement par nos soins dans notre laboratoire sur place à la ferme.

