

# La Ferme des Îles Morice



Crédit photo : (© LAFERMEDESILESMORICE)

## Infos pratiques

Categorie : A voir

# Description

Nathalie MORICE a démarré son élevage de veaux de lait sous la mère en 2008 et créa sa marque "Le veau de Nathalie". Depuis le 1er Avril 2018, elle s'est associée avec sa fille Samantha . Leur troupeau est composé de races à viande et races mixtes: Limousine, Simmental, Normande, Montbéliarde. Le taureau est de race Blanc Bleu Belge, ce qui garanti une viande de veau de haute qualité gustative avec le croisement sur les vaches. L'objectif de Nathalie et Samantha est d'élever leurs animaux de manière extensive, à l'ancienne: les vaches sont aux prés et broutent des herbes sans pesticides ni OGM. Les veaux quant à eux sont chouchoutés: ils sont élevés en musique, sur paille et soignés aux plantes. Et ce qui est le plus important: ils boivent uniquement du lait en tétant les vaches, ils n'ont aucun complément alimentaire, ni ajout de protéines ! "Notre viande est de rosée clair à plus foncé, chacun sa couleur ! La viande qui est blanche doit alerter le consommateur sur ce qu'il a dans son assiette", explique Nathalie. L'élevage est une passion familiale qui se transmet depuis plusieurs générations, et la relève est assurée. Retrouvez la viande des veaux de Nathalie aux rayons Boucherie Traditionnelle des magasins Leclerc St Nazaire, Herbignac et Saint-Nicolas de Redon, à l'Intermarché Le Pouliguen et Pontchâteau, au Spar de Missillac, Carrefour Market de Pénestin (de Pâques jusqu'à fin Septembre). Il est possible aussi d'en acheter en direct de la ferme, sur commande préalable et rendez-vous.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

Ferme de L'isle de la Croix  
Kerhudal  
44350 SAINT-MOLF  
[lafermedesilesmorice@gmail.com](mailto:lafermedesilesmorice@gmail.com)