

Ferme de la Recette



#Agriculteur

Ferme de la Recette

Philippe Dufour est éleveur bovin à Echouboulains en Seine-et-Marne.

Son troupeau est constitué de 90 mères allaitantes, qui donnent naissance chaque année à un veau. La race Blonde d'Aquitaine est très appréciée pour sa viande tendre et goûteuse. Philippe nourrit son troupeau avec les céréales produites au sein de l'exploitation : foin, luzerne... Le troupeau passe l'hiver dans l'étable, et prend ses quartiers dans les pâtures dès le printemps. Philippe apprécie particulièrement

le moment où les vaches sortent au grand air « On leur trace un chemin car dans l'excitation, elles partent toutes au galop ! ».

Une ferme auberge pour déguster des bons produits locaux

A la ferme auberge, on peut aussi venir pour passer la nuit, déguster la merveilleuse tourte au brie réalisée par Frédéric, le frère de Philippe. On trouvera aussi des plats avec la viande de l'élevage, un pur délice ! Philippe connaît par cœur toutes ses vaches, elles ont d'ailleurs chacune un prénom. Les veaux sont exclusivement nourris par leur mère, ils pèsent environ 40 kilos à la naissance. Philippe isole les vaches en cours de vêlage (mise bas du veau) pour qu'elles soient aussi tranquilles que possible. L'élevage accueille aussi des stars du Salon International de l'Agriculture. En effet, le majestueux taureau nommé Empereur, dont Philippe est co-proprétaire, prend régulièrement ses quartiers Porte de Versailles à Paris, où il a gagné des prix !

"Une autre façon de faire connaître mon métier aux yeux des Franciliens"

Philippe vend sa viande aux bouchers environnants et directement à la ferme. Il apprécie cette proximité avec les clients, ainsi que de pouvoir échanger et la reconnaissance de son métier. « Produit de la viande de qualité, dans le respect de l'animal c'est mon métier. Je cultive les céréales qui nourrissent mes bêtes et je sélectionne avec attention mes animaux. Quand mon taureau gagne un prix c'est une vraie récompense. Alors l'adhésion à [PRODUIT EN Île-de-France](#) pour moi c'est une autre façon de faire connaître mon métier aux yeux des Franciliens. Qu'ils sachent qu'ici aussi on trouve de la viande d'exception, élevée dans la tradition et le respect de l'animal ». A noter que Philippe Dufour est adhérent à l'association [Nos Bovins d'Île-de-France](#) à l'initiative de la marque [Bovins d'Île-de-France](#).

La Ferme de la Recette est également adhérente à :

- [Bienvenue à la ferme](#)

Les produits de cet adhérent : Viandes de Bœufs Blonde Aquitaine

Partager

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Imprimer](#)
- [Email](#)



[> Retour sur la liste des adhérents](#)

Informations

3, rue du Moulin
77830 ECHOUBOULAINS
France

[01 64 31 81 09](tel:0164318109)

info@fermedelarecette.com

[Site web](#)

[Facebook](#)