La Ferme de Souègnes

- Produits locaux
- Viandes









Coup de coeur

Découvez notre burger, le MacArac : le premier burger à la viande de buffle !

Dans cette exploitation familiale, Alain et Florence pratiquent l'élevage de buffles et de vaches limousines qui cohabitent en parfaite harmonie dans un cadre naturel et privilégié. A la bonne saison, les animaux transhument au Port de Lers pour y passer l'été en totale liberté dans les riches pâturages de l'estive.

La Ferme de Souègnes est certifiée exploitation HVE (Haute Valeur Environnementale) et en conversion

BIO, ce qui valide ses pratiques respectueuses de l'environnement et des écosystèmes. Elle utilise des méthodes agricoles raisonnées et innovantes, afin de réinventer une agriculture durable et résiliente.

La production de la Ferme de Souègnes est orientée exclusivement vers la vente directe et les circuits courts. Le bien-être animal est en permanence au coeur des préoccupations.

Nous suivre <u>GAEC de Souègne</u> <u>site du commerçant</u>

Contact

Florence & Alain OLIVE

Adresse

Coume de Souègnes 09320 MASSAT 06 87 52 00 50 / 06 84 08 89 38 lafermedesouegnes@orange.fr Parc

Le Parc naturel régional se situe au cœur du Massif Pyrénéen, à la verticale de Toulouse. Il s'étend des Pré-Pyrénées au Nord, coteaux calcaires marquant la spécificité des Pyrénées Ariégeoises, à la frontière espagnole et andorrane au Sud.



Nous écrire
Nom
Prénom
Courriel———————————————————————————————————
Courriel
Confirmar correo electrónico
Téléphone
Message
Courriel marqué lafermedesouegnes@orange.fr
САРТСНА
BRHNEX
¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.
Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.
Enviar