



UNE FERME BIO

La Ferme GRODENT est une ferme familiale existant depuis plusieurs générations. Elle a été reprise par Guy et Anne-Marie Grodent en 1974. En 2008, Raphaël, s'est associé avec ses parents sur l'exploitation. Depuis 1974, orientée vers l'agriculture biologique et durable, la Ferme Grodent a transformé artisanalement le lait de ses vaches en divers produits laitiers de qualité, tous à base de lait cru. Depuis 2014, la Ferme Grodent a passé le flambeau à la famille Lising-Remacle de la ferme des grandes Fagnes.

D'abord située au bord du petit hameau de Bernister, qui a donné son nom au fameux fromage « bio », la Ferme GRODENT est installée depuis 1990 sur les coteaux du village de Burnenville aux portes de la Haute Ardenne.

Depuis peu, Raphaël a repris la totalité de l'exploitation et s'est désormais tourné vers la production de viande bovine de Limousine. La ferme comprend une septantaine d'hectares de prairie permanente et temporaire ainsi qu'une vingtaine d'hectare de céréale. Le troupeau est composé d'une quarantaine de vaches allaitantes et des jeunes bêtes.

LA FERME GRODENT, BIEN PLUS QU'UNE FERME.

Soigner la terre et la faire fructifier en respectant notre précieux environnement est une œuvre qui se réalise jour après jour, saison après saison.

Notre objectif est de pratiquer une agriculture durable au niveau de la planète: économique, écologique, sociale.

AGRICULTURE BIO & DURABLE

Dans notre ferme, le fumier pailleux est composté avec soin. Le compost mûr donne une impulsion indispensable pour fertiliser les prés et les champs. Il renforce l'humus, base d'un sol vivant, qui produira une herbe vigoureuse et des foin aux parfums merveilleusement aromatisés.

Loin d'être considérées comme de simples numéros, nos animaux ont été élevés dans notre ferme, avec le maximum de confort.

Nous avons recours à des thérapies naturelles, notamment l'homéopathie et la phytothérapie. L'usage de l'allopathie est limité aux cas de nécessité.

Contrôlée rigoureusement par CERTISYS :
<http://www.certisys.eu>



UNE VIANDE DE QUALITÉ!

Nos vaches pâturent l'herbe de nos vertes prairies et les céréales produites sur l'exploitation et nous fournissent ainsi une viande de grande qualité !

Chefs-d'œuvre de notre gastronomie, témoins du savoir-faire paysan marié aux technologies modernes, la viande est idéalement maturée et découpée avec soin par des artisans bouchers.

Issus de prés fleuris bordés de sombres forêts, d'un troupeau de vaches limousine à la robe brune, nos produits possèdent une âme : l'âme du terroir et de la ferme qui les a vu naître.

PRODUCTEUR... DE QUALITÉ.

De la fourche à la fourchette, nous maîtrisons la chaîne en travaillant avec des professionnels et des outils répondant aux normes d'hygiène européennes. Les ingrédients éventuels autres que notre viande sont soigneusement sélectionnés afin de répondre à nos exigences Bio et local si possible.

Nous concevons notre tâche d'agriculteurs comme une responsabilité envers la terre, les plantes, les animaux et les hommes.

CONSOMMATEUR... DE QUALITÉ.

En achetant des produits « bio-garantis », le consommateur peut être certain :

- qu'il se procure des aliments de haute qualité pour sa santé ;
- qu'il aide une nouvelle agriculture à se développer, en maintenant le maximum d'agriculteurs à la terre ;
- qu'il collabore effectivement à la conservation et à la restauration de la biodiversité et à la fécondité du sol.