

Le mouton noir, le goût de la steppe

De la viande d'agneau, il y a deux types : l'agneau de lait, élevé sous la mère, et l'agneau d'herbe (ou agneau lourd), généralement plus âgés mais qui a goûté l'herbe des parcours.

Les agneaux de Vallongue sont de race Scottisch black face résultat d'une longue sélection d'éleveur et élevé en plein air intégral. Conçu sans contraintes vétérinaires (synchronisation au hormones de synthèses, insémination artificielle) les agneaux ne sont pas vaccinés et n'ont pour nourriture que le lait de leur mère et, plus âgés, par l'herbe rare mais parfumées du Causse Méjean. Durant l'hiver ils sont nourris au foin, exceptionnellement avec des céréales. Ils ne reçoivent jamais de granulés concentrés, fussent-ils qualifiés de "biologiques".

Ce mode d'élevage assure à la viande des agneaux Black face élevé en plein air un goût véritable et particulièrement parfumé. La viande, non "poussée", n'est jamais trop grasse ou trop forte.

Pour ceux qui souhaitent s'assurer d'une qualité garantie, les agneaux sont abattus dans un abattoir aux normes européenne par un boucher qualifié et sont contrôlés par Ecocert pour bénéficier du signe de qualité "Agriculture Biologique".

Vous pouvez commander un agneau entier ou un demi-agneau en vente direct auprès du producteur :
Mouton noir

Vallongue

48210 MAS-SAINT-CHELY tél. : 04.68.48.58.90 [moutonnoir\[at\]wanadoo.fr](mailto:moutonnoir[at]wanadoo.fr)