

Les Paysans

Pascal à repris l'exploitation familiale dans les années 1990, et Vanessa l'a rejoint en 2015 pour former le GAEC de la Portera.

Pourquoi ce nom ? La portera est un passage entre la montagne de Jaüt et le quartier de Pédéhourat où s'engouffre un petit vent frais l'été et froid l'hiver.

La Ferme

Située au centre du hameau de Pédéhourat, c'est une vieille ferme typique Béarnaise. L'exploitation s'étend sur 40 ha de terre en fortes pentes pour la plupart. Une partie plate est destinée à la culture du maïs et les petits coteaux accueillent les prairies où pacagent allègrement vaches et poules. Les veaux sont élevés sur paille à l'abri des intempéries.

Les produits

Tout au long de l'année, Vanessa et Pascal vous proposent des œufs paysans riches en oméga 3. Ils sont pondus par des poules élevées en plein air, sur de grands parcours, et nourries aux grains concassés.

2 fois par trimestre ils livrent leur viande de veau de lait élevé sous la mère (ou la tante). Ce sont des « veaux qui boivent du lait à des vaches qui mangent de l'herbe. »

COMPLEMENT D'INFORMATION

Nous livrons en colis de 5 ou 10 kg et plus aux clients locaux de la vallée d'Ossau qui en redemandent !!

Nous livrons aussi quelques restaurants reconnus qui font aussi notre promotion auprès de leurs collègues qui nous contactent pour commander

Nous travaillons à la conserverie des producteurs à Lembeye qui nous garantit les normes sanitaires. Nous privilégions le sur mesure puisque nous travaillons en même temps que les bouchers

Nous sommes heureux de pouvoir fournir de la viande de cette qualité qui réconcilie le veau, l'assiette et la fourchette !!!