



« **Nourrissez bien votre santé** »

A l'origine, l'élevage

Les animaux sont élevés de manière traditionnelle dans un cadre confortable et paisible. Ils bénéficient d'une alimentation naturelle, variée et équilibrée toute l'année.

Les Oméga3 sont un traceur de cet équilibre. On les trouve principalement dans l'herbe des prairies et le lin.

Le saviez-vous? Les bovins élevés traditionnellement avec une alimentation équilibrée produisent moins de méthane, car ils valorisent mieux leur ration. Les prairies, quant à elles, constituent des puits à carbone.

Le Bœuf Fermier du Maine est fondé sur la valorisation des prairies, des ressources fourragères locales, dans la tradition de son terroir et de ses éleveurs.

Autrefois dans le Maine, les éleveurs donnaient des graines de lin cuites à leurs bovins, pour leurs bienfaits sur la santé, la vigueur et le poil soyeux de leurs animaux. Ils avaient constaté que les viandes étaient alors goûteuses et savoureuses.

Faire un choix responsable tout en se faisant plaisir

Le bénéfice plaisir

Une viande tous les jours de qualité supérieure.

Goût, jutosité, tendreté, pour des moments conviviaux à partager.

Le bénéfice santé

Une viande naturellement équilibrée, peu grasse.

La présence d'Oméga3 tout naturellement dans la viande Bœuf Fermier du Maine. Ils nous sont essentiels.

Bleu-Blanc-Cœur apporte des fondements scientifiques solides et participe à de nombreuses études cliniques. C'est pourquoi Bœuf Fermier du Maine a choisi d'adhérer à cette association.

Bleu-Blanc-Cœur est engagé dans une démarche de progrès nutritionnel reconnue et encouragée par l'Etat dans le cadre du Plan National Nutrition Santé



Bien nourrir les animaux, pour mieux nourrir les hommes en préservant nos écosystèmes