

• LE DOMAINE DU SALAGNON

Notre exploitation familiale se situe sur les dernières pentes du Jorat, à **Vulliens**.

Depuis le 1er janvier 2017, nous sommes en première année de reconversion en agriculture biologique. Nous y élevons des vaches allaitantes, principalement la race Limousin mais aussi d'autres races à viande, quelques moutons et des canards coureurs indien.

Désireux de produire une viande de qualité, l'alimentation exclusivement produite sur notre exploitation est composée d'herbe, de silo d'herbe, de foin, de regain et de céréales.

Les animaux sont détenus dans une écurie en stabulation libre avec accès à une aire de sortie. A la belle saison accès aux pâturages. Les veaux sont vendus dès 10 mois sous le label Natura-Beef.

Nous produisons aussi sur le Domaine, du safran et ses dérivés, des baies d'Aronia, de la sève de bouleau et du BRF.

Famille Jean-Daniel Cavin
Salagnon Hill Farm
Chemin Bourg-Dessus 17
1085 Vulliens

www.safrandujorat.ch • jeandacavin@hotmail.com • +41 79 228 19 80





Nos produits en vente directe au Domaine

(prix sur le site internet ou sur demande)

- Viande de bœuf (cartons de 20 kg avec mélange de morceaux)
- Viande de mouton (1/2 mouton = 10-12 kg)
- Safran en stigmates, jus de pommes safrané, miel safrané et cormes (bulbes)
- Sève de bouleau, poche autoportante de 3 l. (cure 6 l. pour 21 jours)
- Baies d'aronia (paquets de 100 ou 200 g. séchés)
- Location et vente de canards coureurs indiens.



Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique.