



SCEA Cartier-Millon Farming Les Adrets



Créée en 1990 sur la continuité de l'exploitation familiale nous avons développé et optimisé notre ferme par la construction de bâtiments, et par l'agrandissement du cheptel de vaches de race Aubrac.

Notre exploitation comporte aujourd'hui une soixantaine de mères et leurs suites. Nos animaux sont nourris principalement à l'herbe et séjournent en estive sur les montagnes de Belledonne quatre mois dans l'année.

Nous vendons aujourd'hui nos produits en direct à la ferme mais également en magasin de producteurs.

La transformation est réalisée à l'abattoir de la Mûre.

Nous sommes heureux de vous faire découvrir notre viande, élevée et sélectionnée dans le respect de l'animal et des traditions de notre terroir.



Pour le Veau

Saucisse, Escalope, Côte de veau sans os, Grenadins, Blanquette, Rôti, Osso bucco, Collier, Epaulé, Noix de veau, Quasi de veau...

Pour le bœuf

Steak haché, Saucisse et merguez, Bavette, Faux filet, Onglet, Rond de gîte, Tendre de tranche, Filet, Bourguignon, Paleron, Jarret, Jumeau, Plat de côte...

