

Ferme des Villardes à Izeron

Lucien s'est installé début 2020 sur l'exploitation familiale. Il est la 5ème génération d'éleveurs de la famille et souhaite la conserver à taille humaine et préserver une diversité agricole.



La ferme, située sur les contreforts du Vercors au cœur du Parc Naturel Régional, s'étend sur 70 ha dont 1 ha de noyers, 0.3 ha de petit fruits (framboise, mures, groseilles, cassis), pommiers de variété ancienne, pêchers, poiriers, cognassier, fraise et divers courges et plantes aromatiques), 3 ha de céréales et le reste en herbe.

L'élevage est composé d'un troupeau de 40 mères allaitantes, dont 35 vaches de la race locale « Villard de Lans » et de vaches Hérens, séduisantes montagnardes, pour la production de veau sous la mère.



La viande vient d'obtenir le label « Valeur Parc Naturel Régional ». Une gamme de conserves à base de veau est réalisée sur la ferme.

La gamme de confitures et sirops est issue de la production de l'exploitation et transformée par nos soins. Catherine (la maman) reste sur l'exploitation pour mener à bien le projet d'installation de son fils. Passionnée de cuisine, elle élabore les recettes et les commercialise sur les marchés, en magasins de producteurs et dans diverses boutiques locales.

L'objectif de ce projet est de conforter la vente directe, renforcer la communication avec les consommateurs et profiter du groupe pour échanger et faire évoluer l'exploitation.

