



EARL des CHANVERNETS

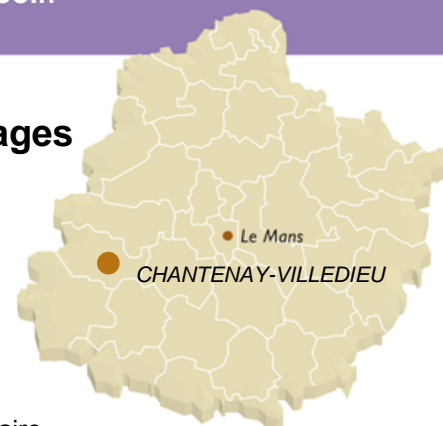
Claire GENDRON – « Le Haut Vernet »
72 430 CHANTENAY-VILLEDIEU



Téléphone : 02 43 92 45 17 – Courriel : leschanvernets@wandoo.fr
Site internet : www.lesfromagesdeclaire.com



• Production de fromages au lait de chèvre



Dérogation à l'agrément sanitaire

Commande : 3 jours à l'avance

Livraison : à la demande (jeudi)

Engagement :



Possibilité de répondre à un appel d'offre en fromage lactique et tomme

Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
Faisselle	200 g à 400 g	février à août	à la demande
Fromage frais	150 g à 350 g		
Fromage demi-sec	100 g à 250 g		
Tomme	à la coupe		

Le mot du producteur

Nous élevons des chèvres poitevines depuis 2006, la méthode de fabrication est artisanale, dites « à la louche », et saisonnière.

Le goût du fromage révèle une onctuosité et une délicatesse unique. Ils vous feront découvrir des saveurs inattendues.

Nous vous accueillons à la ferme des Chanvernets pour découvrir notre élevage de chèvre.



EARL LES GRANDES MORCINES

Caroline et Charles REMY – « Les Grandes Morcines »
72 150 LE GRAND LUCÉ

Téléphone/Fax : 02 43 40 49 51
Courriel : carolinecoudray@orange.fr



• Produits laitiers



Dérogation à l'agrément sanitaire

Commande : 1 semaine à l'avance

Livraison : à la demande

Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
Lait cru Yaourt Fromage battu	en seau	toute l'année	à la demande
Tomme	à la coupe		
Fromagée (fines herbes) Fromage nature/salé/cendré Crème fraîche	suivant la demande		
Beurre	plaquette de 250 g		

Le mot du producteur

« La consommation locale, quel régal ! »



EARL Ferme de BEAUSSAY

Maria POSTMUS & Philippe SMID – « Beaussay »
72 220 ECOMMOY

Téléphone : 06 32 14 29 54 – Courriel : fermedebeaussay@orange.fr
Site internet : www.fermedebeaussay.fr



- Lait cru,
- Fromage blanc,
- Fromages,
- Beurre,
- Riz au lait...



Commande : 3 – 4 jours avant

Livraison : à la demande

Agrément sanitaire communautaire 72 124 001

Patente sanitaire

Engagement :



Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
Lait cru	contenant de 10 à 16 litres	toute l'année	à la demande
Fromage blanc	à déterminer		
Fromage frais			
Tomme	à la coupe		
Gouda (nature, aux herbes italiennes, au cumin, aux orties, à la moutarde)			
Beurre doux et demi-sel			
Crème crue	en vrac		
Riz au lait	250 g – 500 g ou moins / en vrac		
Yaourt	À déterminer		

Le mot du producteur

Notre ferme a un cheptel d'environ 70 cheptels Prim'Holstein, quelques génisses et quelques veaux.

Une part de notre lait est livrée au laitier et une autre part est transformée en produits laitiers de la ferme. Tous en lait entier.

Notre cheptel est alimenté avec des graines de lin, pour l'oméga 3 qui est bon pour la santé.



GAEC BIO AVENIR

Bruno BRIFFAUT & Laurent LEBATTEUX

« La Fontaine » - 72 700 SPAY

Téléphone : 06 08 31 11 89 – Fax : 02 43 77 35 51

Courriel : gaecbioavenir@orange.fr



- Lait pasteurisé
- Yaourt
- Fromage blanc



Agrément sanitaire communautaire 72 344 519

Commande : 1 semaine à l'avance

Livraison : à la demande

Engagements :



Produits

Caractéristiques

DLC

Période de disponibilité

Quantité disponible

Gamme de produits naturels Yaourts, Fromage blanc Délice	pots de 125 g ou seau de 1 kg ou 5 kg	21 jours	toute l'année	à la demande
Gamme de produits sucrés Yaourts brassés aux fruits Fromage blanc sur lit de fruits Délice aux fruits				
Gamme traditionnelle Faisselle Petit moulé nature ou aux épices Délice persillé	pot de 500 g pièce de 200 g barquette de 300 g ou seau de 1 kg			
Lait entier pasteurisé	bouteille de 1 L	10 jours		

Le mot du producteur

Notre engagement est d'assurer la commercialisation de notre gamme de produits laitiers dans un rayon de 40 kms autour de la ferme. C'est pourquoi une collaboration avec la collectivité est nécessaire pour assurer notre développement.

Notre expérience actuelle prouve notre capacité à fournir d'important marché. Notre écoute permet de répondre aux exigences de la collectivité (livraison, conditionnement, prix).

Ainsi avec le GAEC Bio Avenir, vous pourrez développer les produits laitiers bio, fermier et de proximité dans vos restaurants.

La bonne bouffe et collectivité, c'est possible !

A SPAY, La ferme de « LA FONTAINE »



La ferme



La mascotte du troupeau



Valérie au travail



Les pots

Vous propose de véritables produits authentiques fabriqués à partir du lait de ses vaches avec des ferments, des fruits sur sucre et rien d'autre :

- Sans rajout de sucre
- Sans conservateur
- Sans réhausseur de goût (arôme)
- Sans liant (poudre de lait, caroube...)



GAEC BIO AVENIR
« La Fontaine »
72700 SPAY



Téléphone / Fax: 02 43 77 35 51

Email: gaecbioavenir@orange.fr



LE TANDEM

Fabienne et Mickaël RUEL - « Guérespeigné »
72 110 SAINT GEORGES DU ROSAY

Téléphone : 06 13 69 05 84 - Courriel : letandem.72@orange.fr
Site internet : <http://letandem.e-monsite.com>



- Produits laitiers
- Viande bovine
- Viande de porc

Viandes découpées et préparées
par un prestataire de service agréé



Dérogation à l'agrément sanitaire

Commande : 8 jours à l'avance

Livraison : à la demande

Produits	Caractéristiques	DLC	Période de disponibilité	Quantité disponible
Produits laitiers				
Beurre doux ou demi sel	barre 1 kg	10 jours	toute l'année	à la demande
Crème entière	seau			
Fromage frais non égoutté				
Fromage frais égoutté 24h	faisselle 220 g	20 jours		
Fromage affiné	poids à déterminer			
Viande bovine	sous vide poids à déterminer	21 jours	toute l'année	à la demande
Veau sous la mère et vache				
Viande de porc				

Le mot du producteur

Nous avons deux élevages de vaches, un en lait de races Normande et Prim Holstein et un en viande de race Limousine, des porcs élevés sur paille pouvant sortir en plein air et des cultures.

Que ce soit pour l'élevage de nos animaux ou pour nos cultures, nous conduisons une agriculture respectueuse de l'environnement. Nos animaux sont nourris de fourrages et de céréales produits par nos soins, le moins traités possible.

Nous commercialisons nos produits fermiers en vente directe. Passionnés par notre métier, nous vous invitons à découvrir notre mode de production et nos différents produits.