



EARL DULUARD

Roseline & Didier DULUARD – « La Chabossière »
72 290 ST MARS SOUS BALLON

Téléphone : 02 43 27 37 10 – 06 87 56 49 61

Courriel : duluard.didier@orange.fr



• Viande bovine Blonde d'Aquitaine (race à viande)

Viande découpée et préparée par un prestataire de service agréé



Commande : minimum 3 semaines à l'avance

Livraison : à déterminer

Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
Bœuf et veau Steak Rôti Bourguignon Pot au feu Steak haché Chipolatas Merguez Crépinettes Suprême (viande et légumes) Lardons Saucissons secs, fumés Pepperoni	colis à déterminer DLC 21 jours sauf steak haché	toute l'année, tous les 2-3 mois	à déterminer
Plats cuisinés (à réchauffer) : Bœuf bourguignon Carbonnade de bœuf Bœuf à la provençale Bœuf bolognaise	sous vide, minimum 20 kg		

Le mot du producteur

Nos animaux sont nourris essentiellement à l'herbe (pas de maïs ensilage). Les céréales qu'ils consomment pour l'engraissement sont produites sur l'exploitation.

Nous projetons de réaliser le séchage du foin en grange pour améliorer notre autonomie alimentaire.

Des visites de l'exploitation peuvent être organisées pour les classes.

Mise à jour décembre 2010



EARL JARDIN

Martine et Pierre JARDIN – « Beauregard »
72 350 BRÛLON

Téléphone : 02 43 95 69 95 – 06 98 82 31 61

Courriel : jardin.martine@wanadoo.fr - Site internet : www.jardinbeauregard.com



• Viande bovine Limousine (race à viande)

Blason prestige
Bœuf élevé sous la mère

Agrément sanitaire du boucher FR 53 137 002 CE



Commande : 1 mois à l'avance

Livraison : à la demande

Engagement :



Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
Colis bœuf Pot au feu Bourguignon Braiser Jarret Morceau à griller Rôti	colis sous vide, poids à déterminer	toute l'année	à la demande
Colis veau Blanquette Morceau à bouillir Rôti Escalopes Côtes			

Le mot du producteur

« Et si vous veniez découvrir notre ferme, notre élevage ?

Passion, sérieux et réussite : voilà des termes qui définissent bien notre travail. Dans notre ferme, nous élevons un troupeau de race Limousine. Nos bovins vivent en plein air, nourris naturellement et profitant de notre ferme vallonnée, la qualité de ses herbages et de liberté. Un élevage en accord avec la nature.

Nous savons bien que le mode d'élevage traditionnel, respectueux de l'environnement, et la saveur de la viande sont intimement liés.

De la ferme à l'assiette, c'est véritablement le plus court chemin de retrouver le vrai goût de la viande. »



Gilles BRISON

« Le Bois Faglin »
72 290 ST MARS SOUS BALLON

Téléphone : 02 43 27 27 75
Courriel : gilles.brison@orange.fr



• Viande bovine de race allaitante

Viande découpée et préparée par un prestataire de service agréé



Commande : minimum 3 semaines à l'avance

Livraison : à déterminer

Engagements :



Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
Bœuf et veau Bourguignon Pot au feu Chipolatas Saucisses Merguez ...	colis à déterminer DLC 21 jours	toute l'année, tous les 2-3 mois	à déterminer

Le mot du producteur

Nous nous efforçons de produire de la viande de qualité pour nos clients. Ainsi, nous utilisons des matières premières certifiées sans OGM. L'alimentation de base est essentiellement sur fourrages grossiers (à base d'herbe).

Des visites de l'exploitation peuvent être organisées pour les classes.



SARL FERME DU PARC

Philippe et Dominique LEVRARD – « L'Angeberdière »
72 350 SAINT DENIS D'ORQUES

Téléphone : 02 43 88 21 31 / 06 80 44 24 62 – Fax : 02 43 88 63 20

Courriel : philippe.levrard@fermeduparc.com - Site internet : www.fermeduparc.com



- Volailles fermières
- Viande bovine

Viande bovine découpée et préparée par un prestataire de service agréé



Agrément sanitaire communautaire 72 278 101

Commande : 2 jours à l'avance

Livraison : à la demande

Engagement :



Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	DLC	Quantité disponible
Volailles Poulet Pintade Canette	à l'unité	toute l'année	7 jours	à la demande
	à la découpe sous vide		21 jours	
Chapon Dinde	à l'unité	décembre	14 jours	
Boeuf	en caissette sous vide	toute l'année	21 jours	

Le mot du producteur

« À la ferme du Parc, c'est la 3^{ème} génération de producteurs. Nous proposons nos volailles fermières élevées jusqu'à 150 jours en plein air et notre viande bovine.

Dans un souci permanent de qualité et de traçabilité, les volailles et bovins de la Ferme du Parc sont nourris avec les céréales et protéines de la ferme (lupin, lin, petit pois et colza). L'alimentation est stockée et fabriquée à la ferme.

Nous sommes également partenaires de l'association Bleu Blanc Cœur pour une plus grande autonomie en protéines et un apport naturel en Oméga 3 à travers le lin.

De la fourche à la fourchette, voilà ce qui résume bien notre démarche à la Ferme du Parc. »

VIANDE



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.

Mise à jour mai 2011