



EARL CHAUVET

Marylise & Jean-Noël VOVARD

« Chauvet » - 72 430 CHANTENAY-VILLEDIEU

Téléphone : 02 43 95 77 57 / 06 99 43 77 57

Courriel : marylise.vovard@orange.fr – Site internet : www.fermechauvet.fr



• Porcs fermiers

Viande découpée et préparée par un prestataire de service agréé



Commande : 1 mois à l'avance

Livraison : à la demande

Engagement :



| Produits | Caractéristiques | Période de disponibilité | Quantité disponible |
|---|-------------------------------------|--------------------------|---------------------|
| Colis porc Rôti Sauté Paupiette Côtes Saucisses Chipolatas Pâté (à cuire) Rillettes cuites | colis sous vide, poids à déterminer | toute l'année | à la demande |

| Produits | Caractéristiques | Période de disponibilité | Quantité disponible |
|---|------------------------|--------------------------|---------------------|
| Verrines Rillettes Pâté de campagne Pâté de viande Rillons | pots en verre de 320 g | toute l'année | à la demande |

Le mot du producteur

Au cœur de la Vallée de La Sarthe, Jean-Noël et Marylise vous accueillent dans leur exploitation agricole pour vous faire découvrir les élevages de volailles de Loué et de Porcs Label.

Porcs nés et élevés sur notre exploitation, nourris aux céréales sans OGM, à partir desquels nous vous proposons différents morceaux en caissettes et verrines.

Nos produits s'offrent à vous pour quelques moments de retour aux sources « LE NATUREL ».

Dans le Cochon tout est bon.

*À « Chauvet » la Qualité est assurée !
Votre fidélité sera la Garantie de notre Qualité !*





GIE PORCS BIO DU CENTRE

Michel BOULAI (président) & Serge MAUTOUCHET (coordinateur)
« Gorgeat » - 41 100 AZÉ

Téléphone : 02 37 52 82 77 / 06 11 17 89 92 – Fax : 09 56 21 72 61
Courriel : serge@mautochet.fr



- Viande de porc
- Charcuterie

Viande découpée et préparée par un prestataire de service agréé



Agrément sanitaire communautaire des charcuteries CE 44 026 009

Commande : 8 à 15 jours

Livraison : à la demande

Engagements :



| Produits | Caractéristiques | Présentation | DLC |
|--|------------------|--------------|----------|
| Libre service | | | |
| Saucisson à l'ail | 200 g | sous vide | 30 jours |
| Andouillette | 2 x 130 g | | |
| Jambon cuit découenné dégraissé Épaule cuite découennée dégraissée Rôti cuit | 2 x 60 g | | |
| Boudin noir Boudin blanc | 2 x 110 g | | |
| Pâté de campagne Pâté de foie Pâté de tête | 200 g | sous gaz | 21 jours |
| Pâté en croûte | 2 x 100 g | | |
| Chipolatas Merguez | 4 x 55 g (2x2) | | |
| | | | 10 jours |

| Produits | Caractéristiques | Présentation | DLC | |
|--|--------------------|-----------------|----------|----------------------|
| Libre service | | | | |
| Toulouse fumée | 2 x 110 g | sous vide | 30 jours | |
| Lardon nature Lardon fumé | 200 g | sous gaz | 21 jours | |
| Poitrine fumée | 4 x 30 g | sous vide | 30 jours | |
| Saucisson sec | 200 g | cristal perforé | 90 jours | |
| Côtelette | 2 x 130 g | sous gaz | | |
| Coupe | | | | |
| Saucisson à l'ail droit | 3 x 1 kg | sous vide | 30 jours | |
| Jambon cuit Épaule cuite | 3 kg | | | |
| Rôti cuit | 1,5 kg | | | |
| Rôti saumuré Épaule saumurée | 3 kg | | | |
| Boudin noir Boudin blanc | 20 x 110 g | | 21 jours | |
| Pâté de campagne Pâté de foie Pâté de tête Pâté en croûte | 1 kg | | 30 jours | |
| Chipolatas Merguez | 20 x 55 g | | sous gaz | 10 jours |
| Toulouse | 20 x 110 g | | | |
| Lardon nature Lardon fumé | 1 kg | | | |
| Côtelette | 20 x 130 g | | | |
| Rôti cru | 2 x 1,5 kg | | | |
| Jambon | 20 tranches x 50 g | 21 jours | | |
| Jambon cuit dés Épaule cuite dés | 3 kg | sous vide | | 20 jours 21 jours |
| Sauté de porc Escalope | | sous gaz | | |
| Bocaux | | | | |
| Pâté de campagne | 185 g | appertisé | 3 ans | |
| Rillettes pur porc | barquette 1 kg | | 1 an | |

Le mot du Président

Le GIE « Porc Bio du Centre » réuni des éleveurs du Centre et des départements limitrophes dont la Sarthe avec Francis Vaudoux.

Un Groupement d'Intérêt Economique permet de réunir plusieurs éleveurs afin de proposer de la viande toute l'année et de faire fabriquer des charcuteries dans un atelier aux normes européennes afin de répondre aux demandes de magasins et collectivités.





EARL MAISON GRUDÉ

Jacques GRUDÉ – « La Grésille »
72 540 JOUÉ-EN-CHARNIE

Téléphone/Fax : 02 43 88 64 42
Portable : 06 81 59 25 15



- **Charcuterie, saucisserie de porc**



Autorisation DSV de dispense d'agrément communautaire n 72 149 101

Commande: 1 semaine à l'avance

Livraison: à la demande

| Produits | Caractéristiques | Période de disponibilité | Quantité disponible |
|--|-------------------------------------|--------------------------|---------------------|
| Rillettes | en pain ou pot de 500 g à 1,5 kg | toute l'année | à la demande |
| Pâté de campagne | | | |
| Boudin blanc | | | |
| Boudin noir | | | |
| Grosse saucisses natures / aux herbes | à adapter aux besoins | | |
| Chipolatas natures / aux herbes / pimentées | | | |

VIANDE



EARL BOUIN

Christophe BOUIN – « La Malvoière »
72 340 CHAHAINES

Téléphone : 02 43 44 46 19 / 06 70 51 31 07 – Fax : 02 43 44 91 39
Courriel : christophe.bouin2@wanadoo.fr – Site internet : www.lamalvoiere.com



• Production de volailles et de porcs

Volailles et porcs élevés et transformés sur l'exploitation



Commande : 6 jours à l'avance

Livraison : à la demande

Engagement :



| Produits | Caractéristiques | DLC | Période de disponibilité | Quantité disponible |
|--|---|----------------------|--------------------------|---------------------|
| Volailles Poulet Pintade | 1,8 kg à 2,8 kg 1,5 kg à 1,8 kg | 4 jours | toute l'année | 9 000 2 200 |
| Porcs Rôti Chipolatas, saucisses | 3 kg sous vide environ 70 g à 80 g pièce, sous vide | 21 jours 15 jours | | 100 porcs |

Le mot du producteur

Tous nos produits sont issus de notre élevage et fabriqués sur l'exploitation. Notre élevage est nourrit avec nos céréales (blé, maïs).

Nous vendons déjà à certains établissements scolaires, et nous en sommes fiers.

En effet nos enfants peuvent manger des produits de qualité.



Mise à jour avril 2011

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 Fromage frais non égoutté | seau | | | |
| Fromage frais égoutté 24h | faisselle 220 g | | | |
| Fromage affiné | poids à déterminer | 20 jours | | |
| Viande bovine Veau sous la mère et vache | sous vide poids à déterminer | 21 jours | toute l'année | à la demande |
| 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