



## EARL BOUTET

Alain BOUTET- « La Croix Louis »  
72 500 SAINT PIERRE DE CHEVILLÉ

Téléphone : 06 89 11 11 49 – Fax : 02 43 79 81 83  
Courriel : alain.rox@hotmail.fr

LE CHEVILLAIS



- Poulets fermiers
- Pintades fermières
- Canettes fermières
- Volailles festives

Volailles fermières élevées avec les céréales de la ferme



Commande : 1 à 2 jours à l'avance

Livraison : à la demande (mardi, mercredi, jeudi, vendredi)

Possibilité de répondre à un appel d'offre

Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	DLC	Quantité disponible
Poulet entier frais	1,7 kg à 2,5 kg	toute l'année	10 jours	18 000
Pintade entière fraîche	1,7 kg à 2 kg			8 000
Canette entière fraîche	2 kg			3 000

### Le mot du producteur

*Depuis sa création, notre ferme est engagée dans un processus qualitatif. Ainsi, nous offrons à nos clients des volailles de qualité, élevées aux céréales que nous produisons.*

*Notre participation à la demande de proximité mise en place par la Chambre d'Agriculture s'inscrit dans la continuité de notre système de production.*

*Nous sommes convaincu de la pertinence d'offrir à nos enfants, la meilleure nourriture de leur région.*



## GAEC LA FERME DE BEAUCHÊNE

Nathalie, Stéphane & Elie DUPONT – « Beauchêne »  
72 220 LAIGNÉ EN BELIN

Téléphone : 02 43 42 49 46 / 06 03 58 66 15

Courriel : nat.st.dupont@orange.fr



### • Production de volailles à l'ancienne



Commande : 2 semaines à l'avance

Livraison : à la demande

Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
Poulet fermier Pintade Canard Canette	entre 1,5 kg et 3 kg (environ 8 parts) environ 1,5 kg (environ 6 parts) entre 3,5 kg et 4 kg (environ 10 parts) environ 2 kg (environ 6 parts)	toute l'année	à la demande
Chapon Dinde Oie Poularde	entre 3 kg et 4 kg (10 à 14 parts) entre 4 kg et 5 kg (10 à 15 parts) environ 4,5 kg (10 à 12 parts) environ 2 kg (6 à 8 parts)	période de Noël (décembre)	

### Le mot du producteur

*Retrouvez la saveur des produits anciens avec nos volailles nourries exclusivement au grain (blé, maïs, pois).*

*Nos volailles sont « à l'ancienne » car leur durée d'élevage est de 180 à 200 jours minimum, soit le double d'un label. Les chapons et poulardes sont finis au lait de vache. Les volailles évoluent sur un parcours de 3 ha de prairies.*

*Ainsi, elles sont musclées et offrent une viande ferme et goûteuse.*



## Guillaume LOYER

« La Cellerie »  
72 360 SARCÉ

Téléphone/Fax : 02 43 79 57 16

Courriel : [contact@volailles-loyer.fr](mailto:contact@volailles-loyer.fr) – Site internet : [www.volailles-loyer.fr](http://www.volailles-loyer.fr)



• **Volailles traditionnelles prêtes à cuire**



Agrément sanitaire communautaire 72 327 001

**Commande : jusqu'au mercredi 14h**

**Livraison : à la demande**

Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
Poulet Pintade	entre 1,5 kg et 3 kg environ 1,7 kg	toute l'année	à la demande
Poule Coq	environ 2 kg environ 3 kg à 3,5 kg	saisonnier	

### Le mot du producteur

*Du grain à votre assiette*

*Jeune agriculteur installé dans le sud Sarthe,*

*Je sème le grain en terre puis récolte mes céréales pour fabriquer la nourriture de mes volailles.*

*Mes volailles à croissance très lente sont élevées en plein air jusqu'à 120 jours minimum soit moitié plus de durée d'élevage qu'un label rouge.*

*La préparation de mes volailles est également réalisée sur la ferme dans un abattoir aux normes européennes.*

*Tout est fait sur place à la ferme avec des critères de qualité qui vous rappelleront la vraie volaille fermière d'antan, ferme et goûteuse.*



## Béatrice CHERRIER

« La Reverdière »

72 600 LA FRESNAYE SUR CHÉDOUET

Téléphone/Fax : 02 43 34 39 12 / 06 87 35 93 61



• Production de volailles et de lapins

LA FRESNAYE SUR CHÉDOUET



Commande : à la demande

Livraison : à la demande selon disponibilités

Possibilité de répondre à un appel d'offre

Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
Poulet Poulette Pintade	1,9 kg à 3,2 kg 1,3 kg à 2 kg 1,2 kg à 1,7kg	toute l'année	à la demande
Canard Dinde barbarie (femelle) Dinde barbarie (mâle) Mulard Rouen	0,8 kg à 1,4 kg 1,6 kg à 2 kg 3 kg à 4 kg 3,5 kg à 4,5 kg 2 kg à 2,9 kg	d'août à mars	
Lapin	1,8 kg à 2,4 kg	toute l'année	

### Le mot du producteur

*L'exposition dans la vitrine réfrigérée de mes produits frais, prêt à cuire, font dire à mes clients « ça c'est du vrai ». Après s'être approvisionné, la semaine suivante au plus tard, ils me félicitent du goût, de la tenue et de la quantité de viande sur la volaille.*

*Je leur répond qu'elles sont élevées traditionnellement en décrivant les différentes étapes de ma méthode d'élevage.*

*Les produits sont toujours mieux mis en valeur par les clients, ce sont eux ma vitrine.*



## Jérôme DUBOIS

« La Haute Paturerie »  
72 190 SARGÉ LES LE MANS

Téléphone : 02 43 82 36 32 – 06 63 69 65 57  
Courriel : jerome.dubois86@sfr.fr



• **Lapins fermiers  
et volailles**



**Commande : 48 h à l'avance**

**Livraison : du mardi au vendredi**

Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
<b>Lapins</b> Paupiette Chipolata Saucisse Pâté Râble	à l'unité 60 g à l'unité 110 g à l'unité terrine de 2,5 kg part de 100 g	toute l'année	à la demande
<b>Volailles</b> Poulet Pintade Canette	possibilité de découpe		

### Le mot du producteur

*Naisseur-engraisseur de lapin, j'élabore ma production du début à la fin. Mes lapins sont abattus et transformés sur mon exploitation.*

*Je vends ma production exclusivement en circuit court : au marché, à la ferme et dans les deux magasins fermiers proche du Mans (Chèvrefeuille à St Saturnin et Le Cormier à Mulsanne).*

*N'hésitez pas à me contacter, je ferai de mon possible pour satisfaire votre demande.*



# 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](http://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
<b>Volailles</b> 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
<b>Porcs</b> 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



## 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 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
<b>Volailles</b> 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	
<b>Boeuf</b>	en caissette sous vide	toute l'année	21 jours	

### Le mot du producteur

« À la ferme du Parc, c'est la 3<sup>ème</sup> 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. »

