

Les principes de l'élevage et de la culture biologique

L'élevage biologique se fonde entre autres sur le respect de trois principes :

* Le bien-être des animaux, chaque individu bénéficiant d'un espace minimum réglementé.

* Une alimentation respectant les règles de l'Agriculture Biologique. Les cultures « céréales, légumes » sont cultivées dans une rotation longue permettant une vie microbienne riche en limitant les adventices et êtres vivants non désirables sans utilisation d'engrais chimiques ni de pesticides de synthèse.

* Le respect de l'environnement grâce à des règles limitant la taille des élevages et diminuant leurs effets polluants.

Notre site Internet

WWW.FERMEDELAFUTAIE.FR

**PASSEZ VOTRE COMMANDE
DES MAINTENANT !**

DATES DES VENTES DE VOLAILLES DE L'ANNEE 2016

HORAIRE : VENDREDI : 15 H // 20 H

VENDREDI 8 et 29 JANVIER 2016

VENDREDI 5 et 26 FEVRIER

VENDREDI 4 et 25 MARS

VENDREDI 1 et 22 AVRIL

VENDREDI 6 et 20 MAI

VENDREDI 3 et 17 JUIN

VENDREDI 1 et 15 JUILLET

VENDREDI 5 et 26 AOÛT

VENDREDI 2 et 23 SEPTEMBRE

VENDREDI 7 et 21 OCTOBRE

VENDREDI 4 et 18 NOVEMBRE

VENDREDI 2 et 16 DECEMBRE

POUR VOS LEGUMES, PAINS ET PRODUITS LAITIERS :

Chaque VENDREDI à la Futaie de 15H à 20H

Autres marchés :

St Florent des Bois : le 1er dimanche du mois
Montaigu: le lendemain de chaque date de volaille

Ferme de la Futaie



La Chaize le Vicomte

VENTE DIRECTE :
POULETS
PINTADES
CANARDS
BOEUF
LEGUMES / FRUITS
PRODUITS LAITIERS
PAINS BIO
OEUFS
SAFRAN



Certifié par : ECOCERT SAS / CERTIPAQ BIO
FR-BIO-01 / FR-BIO-09

VIANDE DE BŒUF BIOLOGIQUE :

Animal élevé sur la ferme avec une alimentation à base d'herbe, céréales et foin.

CAISSETTE DE 5, 7, 10 ou 12 Kg, découpe sous vide .

Caissette tradition : 50% 1er choix : rumsteacks, steacks rôti, tournedos ou côte.

50% 2eme choix : pot au feu, bourguignon. **12 €/kg**

Caissette grillade : 50% 1er choix , 50% 2eme choix : saucisse, merguez, brochette, steak haché. **13 €/kg**

Caissette prestige : 100% 1er choix **16 €/kg**

SUR COMMANDE TEL : 02.51.05.80.79 OU MAIL : gaec-lafutaie@orange.fr

VEAU : CAISSETTE DE 5 ou 7 kg, découpe sous vide.

55% 1er choix , 45% 2eme choix **16 €/kg**

PAIN : tous les vendredis, pains au levain naturel et farine biologique de l'exploitation, cuit au feu de bois: - Pain de campagne - Pain aux céréales - Pain à l'épeautre - Pain au lait

PRODUITS LAITIERS : au lait entier issu du troupeau de l'exploitation.

Composition : lait entier, ferments lactiques

- yaourt nature : 0.35€ pot de 125 g - yaourt fruit : 0.50€ pot de 125 g

- yaourt aromatisé: 0.40€ pot de 125 g - yaourt au safran : 0.50 € pot de 125 g

- fromage blanc : 2.8€ le pot de 500 g - faisselle : 3 € le pot de 500 g

- fromage frais : nature, aux herbes, au poivre, à l'ail

POULET BIOLOGIQUE : 9,50 €/kg PINTADE BIOLOGIQUE: 10,80 €/kg

Animaux élevés à la ferme de plus de 110 jours, alimentation à base de céréales de la ferme.

Poids d'abattage : 1,2 Kg à 2,3 Kg. Prêt à cuire.

POULET BIO à la découpe en sachets sous vide:

Sous-vide: Cuisses : 13.90 €/kg, filets : 19.30 €/kg, Ailerons : 5.90 €/kg

CANARD BIOLOGIQUE : 10,30 €/kg . SUR COMMANDE.

Animaux élevés à la ferme de 90 à 120 jours, alimentation à base de céréales.

Poids d'abattage : 1,5 Kg à 3,5 Kg. Prêt à cuire.

CANARD BIO à la découpe en sachets sous vide, ou en conserve :

Sous-vide: Cuisses : 13.95 €/kg, filets : 19.30 €/kg, filets séchés : 6.95 € les 130 g

Conserves: rillettes pur canard: 6.40 € les 200g, mousse de foie: 6.40 € les 200 g

ŒUFS BIO de nos poules de Marans : 0,40 €/unité.

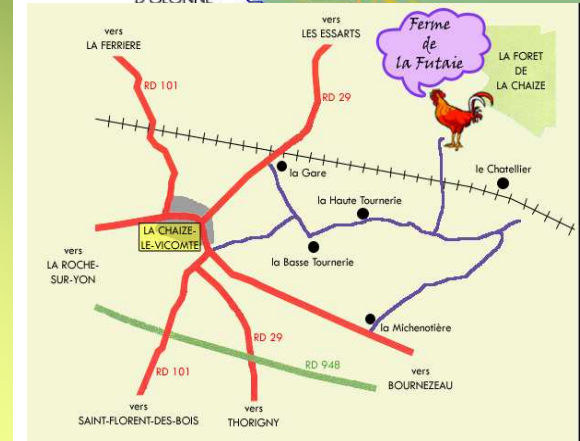
LEGUMES BIOLOGIQUES: Une gamme de plus de 30 variétés de légumes biologiques suivant les saisons, cultivés sur la ferme.

SAFRAN DE LA FUTAIE : - Safran bio, conditionné en pot de verre et fermé par un bouchon de liège scellé à la cire.

Stigmates de Safran : 0,3g : 14 € / 0,5g : 19 € / 1 g : 33 € / 2 g : 62 €



Plan d'accès



Viande de bœuf et veau

Produits laitiers , Pain

Annick et René BIGOT

Tél. : 02.51.05.80.79 / Fax: 09.71.70.19.74

Mail : gaec-lafutaie@orange.fr

Poulets, pintades, œufs

Vianney LAGARDE

Tél. : 02.53.07.21.31

Mail : fermedelafutaie@gmail.com

Web: http://www.paysanvendeen.fr

Légumes , Canards

Jean-Noël VIOLLEAU

Tél. : 06.77.30.20.66

Mail: jean-noel.violleau@orange.fr

Safran de la Futaie

Christian BROCHARD

Tél. : 07 86 53 13 11

Mail: c.brochard@safrandelafutaie.com

Web: http://www.safrandelafutaie.com