

Agrilocal

AU PRÉ DE LA FERME



“ Agrilocal29 va nous permettre de distribuer nos produits en restauration collective, auprès des enfants scolarisés sur notre territoire. Ils pourront à cette occasion découvrir des produits bio locaux et de nouvelles saveurs ”

Bleuenn THEPAUT, Henri THEPAUT et Hadrien RETAILLEAU
(Finistère)

GAEC TIEGEZ AN ILHAV | Bovin viande, lait à venir, maraîchage diversifié, blé et boulangerie
Kerilleau - 29860 Plabennec

La ferme est constituée de 4 personnes qui y travaillent à temps plein. Les activités sont partagées et courent sur une 20aine d'hectares. Le maraîchage couvre 2,5 ha et devrait diminuer suite au passage en buttes permacoles. Le blé pour la boulangerie est en parti produit sur la ferme à partir de semences de blés anciens. Le troupeau de 10 vaches de race pie noir, produira du lait et du yaourt d'ici le printemps prochain.

Horaires d'ouvertures :

Magasin ouvert : mercredi 16h-19h et samedi 9h30-12h30. Prévenir en avance.

Produits commercialisés :

Légumes, pain, viande bovine, viande porcine

Circuits de commercialisation :

Restauration Collective via Agrilocal29, vente à la ferme, marchés, AMAP, points de vente collectifs, magasin spécialisé bio, supérette

ANNÉE D'ADHÉSION AU RÉSEAU AGRILocal : 2019



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE



www.agrilocal.fr



Agrilocal

AU PRÉ DE LA FERME



“ Pour faire face à une demande croissante de la restauration collective, la plateforme « Agrilocal29 » est un outil idéal pour faire connaître nos produits afin de réaliser une vente efficace ”

Alain GUICHAOUA, Jean-René GUICHAOUA et Michel LE HENAFF
(Finistère)

GAEC DE KERVANNES | Bovin lait Kervannes - 29720 Ploneour-Lanvern

Située non loin du bord de mer, notre exploitation compte trois associés qui gèrent le GAEC de KERVANNES depuis trois générations ! Nous dirigeons un troupeau de 200 vaches laitières pour une production annuelle de 1 500 000 litres de lait. Nous sommes en agriculture raisonnée et nous transformons la production laitière pour la vente directe. Nous produisons du lait cru, entier ou demi-écrémé, pour les particuliers en 1 L ou les restaurants collectifs en 10 L. Mais notre produit phare, c'est le beurre de baratte, de 125 g à 1 kg !

Horaires d'ouvertures :

Bar à lait ouvert du lundi au samedi : de 10 h à 12 h et de 17 h à 18 h

Produits commercialisés :

Beurre en baratte (de 125 g à 1 kg)
Lait cru, entier ou demi-écrémé (en 1 L ou 10 L)

Circuits de commercialisation :

Restauration Collective via Agrilocal29, vente à la ferme

ANNÉE D'ADHÉSION AU RÉSEAU AGRILocal : 2018



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE



www.agrilocal.fr



Agrilocal

AU PRÉ DE LA FERME

© PNRA



“ Intérêt pour une organisation collective entre éleveurs, afin de pouvoir répondre à des besoins de la restauration collective, en mettant en avant le territoire ”

Sébastien PERON
(Finistère)

SÉBASTIEN PERON | *Bovin viande*
Roscoat - 29450 Commana

Exploitation engagée dans des pratiques agro-écologiques, en système très herbager sur 85 ha (dont 65 ha d'herbe), conduite par un jeune exploitant. Notre troupeau de Blondes d'Aquitaine, 60 vaches allaitantes, génisses et jeunes bovins pâturent sur des prairies naturelles, ni semées, ni labourées.

Produits commercialisés :
Carcasses

Circuits de commercialisation :
Vente en coopérative

NON ADHÉRENT, EN PROJET SUR 2020



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE



www.agrilocal.fr

