

FERME JARDIN DU TREFLE

FABRICATION & VENTE DE FROMAGES DE VACHE

VIANDE DE BOEUF

<https://jardindutrefle.jimdo.com/>

Pierre GONTIER, Luce BOURGET et François TARDIF

La Huardière 50540 Isigny Le Buat

09.72.63.14.71 / 06.22.89.57.35

jardindutrefle@netcourrier.com

Organisme certificateur : BUREAU VERITAS CERTIFICATION

Date d'engagement : 22/02/1998

Engagement initial : 1997

PRODUCTION

Le Jardin du Trèfle, c'est maintenant 3 associés :

Pierre : a repris en 2009 la ferme familiale de son père Jean (installé en 1976) avec qui il travaille jusqu'en 2014. En accord avec les pratiques et l'éthique durable de gestion de la ferme en Agriculture Biologique depuis 1998, il apporte sa touche en 2013 en construisant une fromagerie pour valoriser une partie du lait sur place (salle de fabrication et cave pour l'affinage), ainsi qu'un magasin pour la vente directe à la ferme.

Luce : arrive en 2014 en [WWOOFing](#) après avoir quitté son travail d'aide de laboratoire en collège à Lyon. Elle s'initie à tous les travaux de la ferme, y trouve du sens et choisit de devenir paysanne en 2016.

François : de retour dans sa région d'origine avec le projet d'être paysan et en recherche d'expériences dans les fermes en WWOOFing, il découvre le Jardin du Trèfle en 2014. Le projet se concrétise alors en brevet professionnel pour adulte en 2015/2016, pour ensuite travailler sur la ferme à temps partiel, avant de s'y installer en 2017.

L'équipe met en valeur 36 hectares, pour la plupart en prairies à base de Trèfle blanc et ray-grass anglais.

Race de vache : 28 montbéliardes (robe rouge foncé et blanche), race originaire de l'Est de la France choisie pour son équilibre entre la richesse de son lait et la qualité de sa viande, sa bonne valorisation du pâturage et sa rusticité.

Alimentation : au pâturage toute l'année, seul un complément de foin, d'enrubannage et de maïs (cultivé sur 2ha) est donné pour affronter la rudesse de l'hiver en extérieur.

Elevage : extensif, toute la nourriture des animaux est produite sur la ferme.

Respect du cahier des charges de l'agriculture biologique : pas de pesticides, ni d'engrais chimique, lien au sol, respect des animaux, limitation des traitements antibiotiques, actions préventives pour favoriser la santé des animaux, tout en acceptant une productivité modeste.

FROMAGES DE VACHE (AB)

▪ Tome d'Isigny :

Fromage au lait cru et entier affiné environ 3 mois, nature ou au cumin

Boutique à la ferme

15€/kg

Marché

18€/kg

▪ Cœur de Trèfle :

Fromage de vache frais 180g

A manger nature, à tartiner ou pour agrémenter un plat (fonctionne parfaitement dans toute recette au fromage de chèvre doux, à essayer dans un dessert ou arrosé de miel).

[Les recettes de la ferme](#)

	Boutique à la ferme	Marché
- Cœur de Trèfle frais nature	2.50€	2.80€
- Cœur de Trèfle Ail et Piment doux	3.20€	3.50€
- Cœur de Trèfle Curry doux	3.20€	3.50€
- Cœur de Trèfle Fantaisie	3.20€	3.50€
- Cœur de Trèfle Herbes de Provence	3.20€	3.50€

AUTRES PRODUITS A BASE DE LAIT DE VACHE (AB)

- lait frais
- yaourt au lait frais

BOEUF (AB)

Animaux : génisses, jeunes vaches.

Abattage : TEBA (Saint Hilaire du Harcouët).

Disponibilité : environ 2 ventes par an, sur réservation

Conditionnement : sous-vides et étiquetés

- Colis d'assortiment de morceaux à bouillir, à rôtir, à griller (possibilité de steak hachés et de saucisses de bœuf)
 - 10kg à 11,00€/kg = 110,00€/colis
 - 20kg à 11,00€/kg = 220,00€/colis

AUTRES PRODUITS DE LA FERME (AB)

- confitures
- jus de pomme
- vinaigre de cidre

LIEUX DE VENTE

En vente directe à la ferme

Fléchage depuis le bourg d'Isigny le Buat (à partir de la pharmacie)

Le Mercredi : 16 à 18h

Le Samedi : 10h30 à 12h30

En ligne :

Paysans bios de la Baie : paniers "à la carte" où vous choisissez les produits qui vous intéressent.

Les paniers sont disponible à la ferme le mardi de 16h à 18h.

[Commande sur le site internet](#)

Aux marchés :

A venir

Dépôts / revente :

- Association ETHIC AND CO à Saint-Martin de Bréhal,
- Ferme de Cara-Meuh ! à Vains www.cara-meuh.com
- Ferme du Petit Changeons à Avranches
- Viveco à Isigny Le Buat

Où découvrir nos produits :

Restaurant La Toque au vin à Saint-Martin des Champs

AUTRES ACTIVITES

Visites de la ferme : accueil de groupes (scolaires, centres de vacances ou de loisirs sans hébergement) au travers de visites et animations pour faire découvrir, selon les âges et le contexte, la ferme et ses animaux, l'élevage des vaches, la fabrication des fromages.