

FERME DE LA MAISON NEUVE

POMMES ET JUS DE POMMES

www.ferme-maison-neuve.com

Sandrine et Pascal LEGRAND

La maison neuve 50380 SAINT AUBIN DES PREAUX

Sandrine 06.84.10.90.96

maisonneuve.sandrine50@gmail.com

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 15/03/1995 (Nature & Progrès en 1987)

PRODUCTION

Petite exploitation familiale entourée de bois et située à 10 kms de la mer.

Les arbres du verger de 5 hectares (4700 pommiers et 300 poiriers) furent plantés en 1992 par la génération précédente, sur des terres déjà en bio depuis 1987.

En 2011, la Ferme de la Maison Neuve bénéficie d'une double labélisation : AB et Bio-cohérence.

Récolte : principalement en septembre-octobre *[l'année étant tardive, les dates sont données à titre indicatif]*

Conservation : en chambre froide naturelle de septembre à mars

POMMES A CROQUER (AB + Bio-cohérence)

REINE DES REINETTES : douce, peu acidulée, parfumée	[pâtisserie, compote]	septembre à novembre
ELSTAR : très sucrée, acidulée, juteuse	[toutes utilisations]	septembre à février
SATURN : sucrée, douce, croquante	[pâtisserie]	septembre à février
PINOVA : très sucrée, légèrement acidulée, croquante	[pâtisserie, salade, pommes au four]	octobre à janvier
BOSKOOP : sucrée, acidulée	[toutes utilisations]	octobre à février
JONAGOLD : sucrée, tendre, juteuse	[pâtisserie]	octobre à février
MELROSE : sucrée, douce, parfumée	[pâtisserie, compote]	octobre à mars
COX'S ORANGE (SUNTAN) : sucrée, acidulée, fruitée	[toutes utilisations]	novembre à janvier
REINETTE GRISE DU CANADA : sucrée, peu acidulée	[pâtisserie, compote]	novembre à février
TOPAZ : acidulée, juteuse, peu sucrée	[toutes utilisations]	décembre à février
PILOT : acidulée, sucrée, ferme	[pâtisserie, salade, pommes au four]	décembre à février
CABARETTE : acidulée, sucrée, chair blanche	[pâtisserie, compote]	décembre à mars
GRANNY SCHMIT : acidulée, croquante, peu sucrée	[salade, accompagnement salé]	décembre à mars
IDARED : peu sucrée, très légèrement acidulée	[compote, accompagnement salé]	janvier à mars
FUJI : très sucrée, douce, ferme, juteuse	[cuisson non conseillée (longue à cuire)]	février à mars
GOLDRUSH : sucrée, acidulée, très croquante	[toutes utilisations]	février à mars

▪ pomme Cagette 14kg [tarifs : se renseigner auprès de Sandrine]

POIRES (AB + Bio-cohérence)

Variété de poires : conférences

Disponibilité : novembre à janvier.

▪ Poirs Au détail [tarifs : se renseigner auprès de Sandrine]

JUS DE POMME (AB)

Jus de pomme brut de pressoir non filtré [uniquement en cas de surplus de production]

Actuellement, aucun stock n'est disponible

▪ bouteille d'un litre [tarifs : se renseigner auprès de Sandrine]

▪ Cubi de 3L

▪ Cubi de 10L



06.52.73.38.15
ethicandco@gmail.com

43 bis rue de Pontesrocs
50290 Saint-Martin de Bréhal

GOOGLE+ <http://gplus.to/ethicandco>
FACEBOOK www.facebook.com/ETHICANDCO

LIEUX DE VENTE

Les fruits de la Ferme la Maison Neuve sont disponibles chez plus de 70 partenaires dans toute la Basse-Normandie :

- Magasins bio spécialisés,
- Marchés auprès des maraîchers et producteurs bios,
- Cantines scolaires [Inter Bio Normandie Services www.labiopourtous.com].

Vente directe à la ferme : sur rendez-vous en appelant Sandrine au 06.84.10.90.96

Magasins :

- Réseau Biocoop Bas-Normand,
- Magasins bio spécialisés,
- ...

Producteurs :

Les fruits de la Ferme de la Maison Neuve sont distribués sur les marchés par l'ensemble des maraîchers bios :

- Ferme de la Chèvre Rit,
- Ferme de la Mercerie,
- Ferme des Châtaigneux,
- Le Potager bio de Jérémie,
- ...

Dépôts :

- Vendredi matin (fin de matinée) : dépôt ETHIC AND CO à Saint-Martin de Bréhal (revente via la Ferme de la Mercerie)