

AGNEAUX DU BOCAGE

ELEVAGE D'AGNEAUX

www.agneauxdubocage.com

Romain LEPROVOST et Christelle GASCHY

Ferme de l'hôtel blanc 50510 Cérences

06.64.27.20.34 / 02.33.49.89.78

contact@agneauxdubocage.com

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 01/11/2011

PRODUCTION

AGNEAU (AB)

Race roussine : précoce et rustique, race ancienne des pâturages du Cotentin, adapté à son climat.

Race avranchine : race ancienne du bassin d'Avranches (en petit effectif)

Elevage : extensif (faible densité d'animaux à l'hectare permettant un équilibre élevage/écosystème), agnelages de décembre à juillet (pic entre janvier et mars), ensuite les agneaux sont élevés sous leur mère puis à l'herbe, aux céréales de la ferme (orge & avoine) et aux tourteaux de lin (production extérieure).

Abatage, découpe & mise sous vide : ASH (Saint Hilaire du Harcouët)

Disponibilité : toute l'année, chaque semaine en livraison à domicile ou en dépôt à partir du jeudi soir.

- Carcasse à 10,45€/kg (env. 20 kg) = 209,00€
- Carcasse découpée à 10,87€/kg (env. 18 kg) = 195€

Caissette au kg de viande découpée :

- Demi-agneau découpé à 13,19€/kg (6 à 8 kg) = 80 à 105€ [sous vide +1,06€/kg = 85 à 110€]
- Agneau entier découpé à 12,66€/kg (13 à 16 kg) = 165 à 205€ [sous vide +1,06€/kg = 180 à 225€]
- Sur simple demande : carré de 6 côtes, gigot raccourci.
- Découpes spécifiques avec supplément (0.60€HT) : gigot tranché, épaule désossée.
- Merguez de mouton sous vide (épices AB) à 10,55€/kg = 4,00€/paquet de 5 [DLC 15jours]

LIEUX DE VENTE

Livraison à domicile (dans un rayon de 80km suivant la commande) ou réception à la ferme.

Pensez à commander au moins 15 jours à l'avance par :

- **téléphone** : 06.64.27.20.34 / 02.33.49.89.78
- **mail** : contact@agneauxdubocage.com

Dépôts :

- Association ETHIC AND CO (1 achat groupé par mois, de mai à octobre)
- Ferme de la Chèvre Rit, Saint-Planchers
- Ferme de la Ryauté : sur l'ensemble de ses marchés
- Yves Besnier, Bréhal

Où découvrir nos produits :

- Certaines boucheries
- Restaurants du réseau : La Baratte (Saint-Denis-Le-Vétu), Le Relais des Iles (Coudeville-Plage).
- Autres restaurants : La Trinquette (Grandcamp Maisy), Le Mathata (Granville), Le Goût Sauvage (Saint-Lô)

AUTRES ACTIVITES

- Vente de cidre fermier (production des 150 pommiers de la ferme).
- Revente à la ferme des vins d'Alsace Paul Gaschy (AB & conversion) www.vins-paul-gaschy.fr



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