



La ferme biologique de Normandie

18 rue des capucines - 78300 Poissy - Tél. 06 16 14 50 00
- PRODUCTION BIOLOGIQUE CONTROLÉE PAR QUALITÉ FRANCE -
- RCS VERSAILLES 330 920 158 -

PROMO!
(voir au dos)

LA FERME DE MON ÉTABLE...

Notre ferme est située en Basse-Normandie dans l'Orne à 250 km de Paris

Nous disposons d'une superficie de 68 hectares de pâturages naturels pour élever nos animaux dans le respect des normes de l'agriculture biologique.

LA FERME BIOLOGIQUE DE NORMANDIE C'EST :

- Une production biologique en plein air.
- Une découpe traditionnelle de nos animaux à notre laboratoire de Poissy.
- Des livraisons depuis notre atelier de Poissy garantissant une proximité et une conservation idéale.
- Une viande biologique certifiée Qualité France.
- Races à viandes - Boeufs de 1^{er} choix

Place de L'Eglise - 61800 Beauchêne
Tél : 06 16 14 50 00



LE LABORATOIRE ...À VOTRE TABLE

Notre laboratoire est situé en Région Parisienne à Poissy (78)

Il nous permet d'effectuer les découpes sur place et d'assurer une conservation optimale de nos viandes vous garantissant ainsi fraîcheur et qualité.

« Élevés en Normandie,
découpe artisanale à Poissy,
dans votre assiette à midi,
satisfaction garantie ! »

BŒUF, VEAU, AGNEAU, PORC,
VOLAILLES ET ŒUFS,
CHARCUTERIE « MAISON »



COLIS FAMILLE

VARIEZ LES VIANDES SELON
VOS ENVIES !
(3 kg - 6 kg - 9 kg)

Boeuf
Veau
Agneau
Porc

19,95 €/kg

Pour un prix attractif,
nous vous proposons nos
« COLIS FAMILLE » qui incluent
dans chaque type d'animal
un choix équilibré entre les
différentes catégories de
morceaux : à rôti, à griller, à
braiser, à bouillir, en ragoût, etc.

LIVRAISON À DOMICILE OU À
ENLEVER DIRECTEMENT SUR
NOS MARCHÉS

RAPIDE, PRATIQUE, PAS CHER !
06 16 14 50 00

« Choisir nos produits, c'est retrouver
l'authenticité et la qualité de l'agriculture
biologique à votre table, le tout
à un prix abordable ! »

LE BIO

- L'agriculture biologique, qu'est-ce que c'est ?
C'est un mode de production basé sur des pratiques d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels et de l'environnement.
- Quelles sont les caractéristiques des élevages biologiques ?
Les éleveurs bio s'engagent à n'utiliser ni pesticides, ni engrais chimiques, ni antibiotiques, ni OGM. Les animaux évoluent dans un cadre plein air favorisant la qualité et la quantité d'Oméga 3 (EPA - DHA) de la viande. Leur alimentation est constituée de produits issus de la ferme.
- Quels sont les avantages d'une viande biologique ?
La production biologique aboutit à une viande plus saine, moins grasse, et à une qualité incontestable des Oméga 3 sans oublier ses propriétés gustatives supérieures aux productions industrielles. Des produits purs, dépourvus de tout composant chimique dus à l'alimentation et aux soins naturels des animaux.

« Mangez bio,
c'est garder son
capital santé »

NOS MARCHÉS

- EN ÎLE-DE-FRANCE
Saint-Cloud Centre (vendredi),
Saint-Cloud Milon (dimanche),
Villennes-sur-Seine (samedi),
Versailles Porchefontaine (mercredi, samedi),
Rueil-Malmaison (dimanche)
- A PARIS
Bd des Batignolles (samedi),
Bd Raspail (dimanche),
La Chapelle XVIII^e marché couvert (du mardi au dimanche, toute la journée)



LE SAVIEZ-VOUS ?

- Une viande bio a une présence en Oméga 3 de deux à dix fois supérieure par rapport à celle des viandes industrielles !
- « Un bifteck bio est moins gras qu'une cuisse de poulet industriel sans peau ! »
- La qualité supérieure en Oméga 3 et 6 présente dans la viande bio est essentielle à notre équilibre et contribue à réduire de moitié les risques de maladies cardio-vasculaires et est presque équivalente à celle des poissons.