

Coordonnée client

Nom : _____

Prénom: _____

Tel 1: ____/____/____/____/____

Tel 2: ____/____/____/____/____

mail: _____@_____

Adresse: _____

CP: _____

Commune: _____

Vous souhaitez être averti des événements de la ferme de la Gravelle

Vous souhaitez être averti des prochaines disponibilités d'agneau

Qui sommes-nous?

Adrien CHAUDOT a repris l'élevage de brebis de **Régine BOISSEAU**. En 2014, il abandonne sa carrière dans l'industrie pour se reconvertir et avoir un travail permettant de vivre au grand air et en harmonie avec la nature. Fin 2015 Adrien et sa compagne décident de s'installer à la ferme de la Gravelle avec leur petite fille.

Après un master 2 en droit, **Olivier MITSIENO** décide de passer un CAP de charpentier. En 2015, Olivier part avec sa compagne faire le tour du monde des constructions écologiques afin de réaliser un documentaire. Il s'associe à Adrien dans l'optique de valoriser la production fermière (marché, transformation...).

L'élevage de la **FERME DE LA GRAVELLE** a été créé en 1963 par le père de Régine BOISSEAU. Celle-ci reprend le troupeau en 1995 en convertissant la ferme à l'agriculture biologique. La ferme se situe à 800 mètres de l'estuaire de la Gironde. Elle forme un hameau où l'on trouve également un boulanger, un maraîcher, un camping, table paysanne et quelques gîtes touristiques. Dès le printemps, la ferme accueille régulièrement des événements festifs (concerts, transhumance...).

Agneau bio Ferme de la Gravelle

 Adrien Chaudot et Olivier Mitsieno



Adrien Chaudot et Olivier Mistieno

09 53 47 03 95 / 06 38 43 83 87 / 06 48 08 11 61

adrien.chaudot@gmail.com

10, domaine de la Gravelle 17120 Mortagne sur Gironde

L'agneau de la Gravelle

Les moutons de la ferme de la Gravelle passent 7 à 9 mois de l'année dans les marais de l'estuaire de la Gironde. L'eau saumâtre (mélange entre l'eau de la Gironde et l'eau salée de l'océan) permet la pousse d'une végétation particulière pâturée par les brebis et les agneaux. Ces plantes offrent à la viande un goût iodé très apprécié typique de prés salés de l'estuaire de la Gironde.



Durant les mois d'hiver, brebis et agneaux sont en bergerie ouverte. Chaque bête a un accès permanent à l'extérieur. Les prés ne subissent aucun traitement chimique de synthèse et l'alimentation hivernal est exclusivement bio conformément au cahier des charges de l'agriculture biologique.

Olivier et Adrien ont à cœur d'offrir des conditions d'élevage respectueuses et attentives au bien-être animal.

Condition de vente:

- Les prix indiqués concernent une **récupération des colis à la ferme de la Gravelle**.
- Livraison possible avec supplément tarifaire.
- Les commandes seront disponibles **le 1er samedi de chaque mois** à partir du mois d'avril jusqu'à décembre.
- Vous pouvez passer vos commandes par courrier, mail ou téléphone.
- Toutes les commandes vous seront confirmées par mail ou courrier.

Tarifs TTC/Kg

Colis haut morceau (env. 4,5 Kg)
(un gigot, une épaule, 13 cotelettes) **19,90 EUR/Kg**

Merguez de mouton (8 merguez, 500g) **14,90 EUR/Kg**

Colis demi-agneau (7 à 9Kg)
(un gigot, une épaule, 13 cotelettes, 1 Kg de collier, 700 g de bas de côte, foie et cœur sur demande) **14,00 EUR/Kg**
Pds carcasse

Mise sous vide **2,40 EUR/Kg**
Permet une conservation sans congélation jusqu'à 21 Jours.

Découpe particulière sur demande

Bon de commande

Nombre de colis haut morceau	
Nombre de lot de 8 merguez de mouton	
Nombre de colis demi-agneau	
Mise sous vide (rayer la mention inutile)	
OUI NON	
Date souhaité :	
1er samedi du ___/___/2017	