

On vous parle des filières courtes PERRINE SAMSON

Les céréales, la farine et le pain De la ferme de la Roche Bleue

Jullian et Amélie PEKLE
Paysans Meunier Boulangers à MOREAC



Parlez-nous de votre exploitation...

Petit ferme biologique, nous produisons exclusivement des variétés de céréales anciennes. Ces grains sont, après de nombreux et rigoureux tris, moulus grâce à des moulins à meule de pierre. Les farines sont vendues fraîches et nous servent à réaliser notre grande gamme de pains au levain.

Quelles valeurs vous tiennent à cœur ?

Le bio, le local, l'humain, la transmission, l'engagement pour un environnement sain et un monde plus éthique.

Que vous apporte l'approvisionnement à l'Association PERRINE SAMSON ?

Un engagement hebdomadaire et une implantation dans le tissu local. Nous sommes heureux de proposer nos bons produits à un public aîné.

Quelle est la particularité de vos produits ?

Leur rareté, leur histoire, leur lien avec le monde paysan, leur qualité nutritionnelle et organoleptique.

En quoi vos produits sont-ils différents ?

Nous sommes peu nombreux en Bretagne à travailler les céréales anciennes. Peu productives et pas évidentes à conduire en cultures, les agriculteurs préfèrent les variétés modernes plus faciles et assurant un bon rendement. Nous avons choisi la qualité au détriment de la quantité.

Que produisez-vous ?

Toutes les cultures sont transformées en farines de différents tamisages pour divers usages. Nous utilisons exclusivement nos farines pour produire notre large gamme de pains et viennoiseries cuitent au feu de bois.

Les produits laitiers Ker Ronan

Hervé et Yvonne HARNOIS
éleveurs laitier à ROHAN

Parlez-nous de votre exploitation...

Nous sommes agriculteurs depuis 1993 avec des vaches et des cultures de foin, de luzerne et de maïs pour leur alimentation.

En 2008 nous avons construit une laiterie pour la transformation de notre lait et créé une marque KER RONAN. 12 salariés effectuent chaque jour la préparation des yaourts et le dosage des yaourts en pot de 125 grammes.

Quelles valeurs vous tiennent à cœur ?

Sur le carton des yaourts, nous avons inscrits « ce qui vaut la peine d'être fait, vaut la peine d'être bien fait ». La valeur de la qualité, et l'esthétique produit, la confiance des consommateurs.

Nous pensons que les agriculteurs ont un rôle à jouer dans la production de produits alimentaires de haute qualité.

Quelle est la particularité de vos produits ?

Par la commercialisation de produits, les agriculteurs doivent se réapproprier les savoir-faire produits. Nous pensons que les agriculteurs ont un rôle à jouer dans la production de produits alimentaires de haute qualité.

En quoi vos produits sont-ils différents ?

Ils sont produits à base de lait entier, issu de vaches nourries de foin. Pour la transformation il bénéficie de l'attention des hommes et femmes dans la préparation des yaourts et crèmes.

Que produisez-vous ?

La ferme et les 3 fermes voisines produisent du lait, que nous transformons, en une savoureuse gamme de yaourts étuvés et brassés, de crèmes desserts et de riz au lait.



Contrats d'approvisionnement



Respect de la saisonnalité et des savoir-faire locale



Défense de l'économie locale