

On vous parle des filières courtes PERRINE SAMSON

La Farine Bio GAEC de ROZ AVEL

Youen LE QUINTREC et Ewana GAUME
Paysans Céréaliers Meuniers à BIGNAN



Parlez-nous de votre exploitation...

Nous sommes une ferme en grandes cultures sur environ 38 ha. Les terres sont labellisées biologiques depuis une trentaine d'années. Nous avons repris l'exploitation il y a deux ans et créer l'atelier transformation farine à cette occasion.

Quelles valeurs vous tiennent à cœur ?

1. La vente directe, qui nous permet de maintenir des prix rémunérateurs pour nous et accessible pour notre clientèle tout en ayant un lien réel avec celle-ci.
2. La certification biologique garantie la qualité de nos produits à notre clientèle mais établie une filière sans utilisation de produits polluants.
3. Le travail sur la qualité du sol en maintenant et en améliorant la biodiversité et les paysages par la plantation de haies et d'alignements d'arbres dans nos parcelles

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

Ce partenariat nous permet d'avoir un débouché stable, durable et sur des volumes de produits intéressants.

Quelle est la particularité de vos produits ?

Nous nous sommes rendu compte que nous ne proposons que des produits de base. En effet, avec de la farine et des pommes de terre (qui constituent la base de nos ventes), on peut faire de nombreuses choses.

Il est nécessaire, quand on aime cuisiner, d'en avoir toujours sous la main !

En quoi vos produits sont-ils différents ?

Nos produits sont simples et parlent d'eux-mêmes. On ne cherche pas à convaincre les gens de s'approvisionner chez nous, mais on les incite à essayer. Si nous répondons à leurs besoins, c'est parfait !

Que produisez-vous ?

- Farine de blé blanche
- Farine de blé semi-complète
- Farine de sarrasin
- Plants de pommes de terre
- Pommes de terre de consommation
- Colis de viande bovine sur réservation (race bretonne pie-noire)
- Son de blé (pour nourrir les chevaux et les cochons)
- Cosses de sarrasin (pour pailler les jardins)

Tous nos produits sont disponibles toute l'année sur notre marché à la ferme : samedi matin de 10h à 12h

Les Légumes Bio La ferme du CORDIER

Elodie DECOURCHELLE et Camille HIVERT
maraichères à BRANDIVY

Parlez-nous de votre exploitation...

Installées depuis février 2022, nous avons créé une micro-ferme maraichère bio sur 4 ha. Nous cultivons une quarantaine de légumes différents à l'année sur 6 000 m², dont 1 200 m² sous serre, selon les principes du maraichage sur sol vivant. Le reste des parcelles est en prairie permanente.

Quelles valeurs vous tiennent à cœur ?

En plus de créer une ferme économiquement viable et à l'écoute de nos corps nous nous efforçons de limiter notre impact sur l'environnement et de favoriser la biodiversité. Le label bio était incontournable pour nous. Nous travaillons uniquement en vente directe et valorisons la collaboration entre producteurs locaux.

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

C'est un beau partenariat qui nous assure une régularité de commande sur toute l'année, et qui répond à notre envie de travailler avec la restauration collective afin d'apporter les meilleurs produits aux résidents.

Quelle est la particularité de vos produits ?

Nos légumes bio sont récoltés la veille ou le jour même de la livraison, cela assure une bonne conservation et un maximum de nutriment.

En quoi vos produits sont-ils différents ?

Nous choisissons des variétés anciennes sélectionnées pour leur goût. Les légumes sont cueillis à maturité et nous limitons de l'arrosage (pour la tomate, le melon, notamment) afin de mieux concentrer le goût.

Que produisez-vous ?

Des légumes frais, bios, locaux, et de saison tout au long de l'année, sur une gamme très étendue (40 à 50 légumes différents).



Contrats d'approvisionnement



Respect de la saisonnalité et des savoir-faire locale



Défense de l'économie locale