

# Agrilocal

AU PRÉ DE LA FERME



*“ L’outil Agrilocal est très simple d’utilisation. Il permet de proposer nos produits à l’ensemble du réseau sans avoir à assurer la démarche commerciale mais aussi de répondre aux appels d’offres suivants nos disponibilités ”*

**Isabelle et Jacques Meslay**  
(Côtes d’Armor)

## **SCEA FERME DE LA MARE | Élevage de porcs sur paille** **La Mare - La Poterie - 22400 Lamballe**

Installée depuis 1987, la Ferme de la Mare est passée d’élevage industriels naisseurs engraisseurs à engraisseurs de porcs sur paille, avec transformation à la ferme et vente directe en 1995. Les porcs arrivent à l’âge de 2 mois et demi et font 25 kg. Ils seront engraisés pendant 4 mois pour atteindre 100 à 120 kg. Les porcs sont nourris avec les céréales de la ferme, cultivées selon le cahier des charges de l’agriculture durable, sans OGM et sans antibiotique.

Toutes nos charcuteries sont fabriquées par nos soins dans notre laboratoire agréé CE, en suivant des recettes fami-

liales et locales. Nos produits sont garantis sans conservateurs, sans additifs, et sans colorants. Nous n’utilisons que des épices et aromates simples : poivre, sel de Guérande, coriandre, thym, etc.

### **Horaires d’ouvertures :**

Mercredi, jeudi et samedi : 9:00 – 12:30 / 14:00 – 18:00  
Vendredi : 9:00 – 12:30 / 14:00 – 19:00

### **Produits commercialisés :**

Viandes de porc - Charcuterie - Plats préparés

### **Circuits de commercialisation :**

Restauration Collective via Agrilocal22, Vente à la ferme, Association voisins de paniers, boucherie/charcuterie, épicerie, vente en ligne



ANNÉE D’ADHÉSION AU RÉSEAU AGRILocal : 2015

[www.fermedelamare.fr](http://www.fermedelamare.fr)

