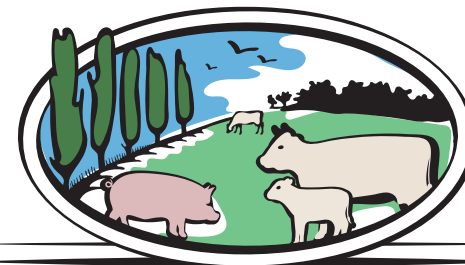


Agriculteurs engagés



LE FROMENTIN

FAMILLE LECLERCQ - DOLIGNON



Notre exploitation est conduite en Agriculture de Conservation des Sols : minimum de travail du sol, semis de couverts multi-espèces, cultures diversifiées, limitant l'utilisation de pesticides et assurant une résilience optimale.

L'agroforesterie est mise en place sur plusieurs parcelles, hébergeant de la biodiversité, des auxiliaires de cultures et de la faune sauvage. Nos prairies sont menées de façon extensive et nous participons depuis 20 ans à la replantation de haies à vocation bocagère. Les cours d'eau y sont aménagés : passage à gués, abreuvoirs, clôtures, dans le but de protéger et restaurer la faune et la flore locales.



Attachée au bien-être animal, notre exploitation familiale est engagée dans la démarche Happy Cow.

Nous sommes certifiés par la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage, FQC, Label Rouge, Bienvenue à la Ferme.



LE FROMENTIN
Famille Leclercq

8, rue Principale
02360 Dolignon
Tél 03 23 98 52 12

lefromentin.ventedirecte@gmail.com

wynjo-communication.com

Directement de notre ferme à votre table

Découvrez la saveur incomparable
de nos viandes de bœuf charolais et de porc fermier

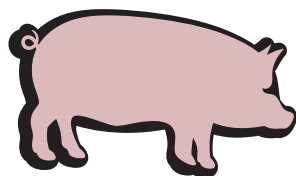
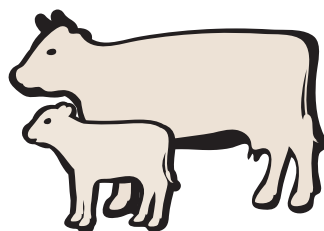
La passion de l'élevage

NOS BOVINS

Exclusivement de race Charolaise, nos animaux sont nés et élevés à la ferme.

Ils sont âgés au minimum de 36 mois, c'est une garantie pour obtenir naturellement une viande persillée et goûteuse.

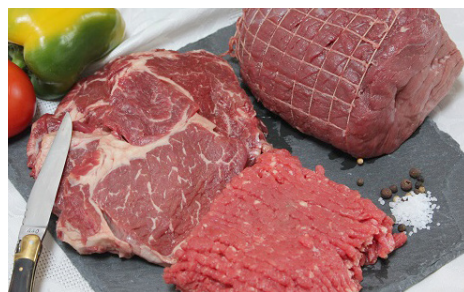
Nous les nourrissons avec les produits issus de notre exploitation. Le menu de base : les prairies naturelles, luzerne, blé, orge, maïs. Du lin est ajouté pour la finition, garantissant oméga 3 et valeur gustative.



NOS PORCS

Nos porcs sont élevés de façon traditionnelle, sur paille. Ils disposent d'un espace important pour se déplacer, ce qui est bon pour leur bien-être et la qualité de leur viande.

Ils sont nourris principalement avec les céréales de l'exploitation orge, blé et reçoivent eux aussi un aliment riche en lin.



RESPECT POUR L'ANIMAL... ET LE CONSOMMATEUR

Transportés uniquement par nos soins, nos animaux sont abattus à proximité et préparés par une équipe de professionnels. Cela nous permet de vous proposer de la viande emballée sous vide, dans des conditions d'hygiène maximales. Tous les morceaux sont identifiés, pesés avec la DLC, pour garantir leur traçabilité.

Vous avez une demande spéciale ? Contactez-nous !

Composition indicative des colis

BŒUF TRADITION ± 10KG

De février à décembre

- 1 jarret (900 g)
- 2 palerons (2x900 g)
- 2 rosbifs tranche (2x900 g)
- 5 paquets de bourguignon (5x500 g)
- 1 paquet de 2 faux filets et/ou 1 paquet de 2 bavettes
- 4 paquets de 2 biftecks tranche



BŒUF SPÉCIAL ± 10 KG

- 4 barquettes de 6 steaks hachés (120g/pc)
- 5 paquets de bourguignon (5x500 g)
- 1 rosbif tranche et 1 rosbif rumsteck (900 g)
- 1 paquet de 2 Faux filets ou 2 entrecôtes
- 1 paquet de 2 bavettes
- 4 paquets de 2 biftecks tranche



BŒUF PRESTIGE ± 10 KG

- 6 barquettes de 6 steaks hachés (120 g/pc)
- 2 rosbifs rumsteck (2x 900 g)
- 2 paquets de 2 Faux filets
- 1 paquet de 2 entrecôtes
- 3 paquets de 2 bavettes
- 2 paquets de 2 biftecks tranche



BŒUF PRESTIGE ± 5 KG

- 3 barquettes de 6 steaks hachés (120 g/pc)
- 1 rosbif rumsteck (1x 900 g)
- 1 paquet de 2 Faux filets
- 1 paquet de 2 entrecôtes
- 2 paquets de 2 bavettes
- 2 paquets de 2 biftecks tranche



PORC ± 10 KG

De février à décembre

- 3 rôtis (2 épaules + 1 filet)
- 8 côtes échine
- 4 côtes filet
- 3 paquets de sauté (3x 500 g)
- 3 paquets de 2 escalopes dans le jambon
- 2 paquets de 4 tranches de poitrine
- 2 kg de chipolatas et/ou 4 saucisses de Toulouse suivant la saison



PORC ± 5 KG

- 1 rôti rouelle
- 4 côtes échine
- 4 côtes filet
- 2 paquets de sauté (2x 500 g)
- 2 paquets de 2 escalopes dans le jambon
- 1 paquet de 4 tranches de poitrines
- 1 kg de chipolatas et/ou 4 saucisses de Toulouse suivant la saison



BARBECUE ± 5 KG

De avril à septembre

- 1 kg chipolatas
- 1 kg fromentine* nature
- 1 kg fromentine* aux herbes
- 1 kg fromentine* épicée
- 1 paquet de 4 poitrines
- 2 paquets de 2 escalopes dans le jambon



*saucisse 50%porc, 50% bœuf

VEAU ± 6 KG

Uniquement en mai !

- 2 rôtis (épaule et/ou noix) (2x 800 g env)
- 4 ou 6 côtes premières et/ou filet, par 2
- 4 paquets de blanquette avec et sans os (4x 500g)
- 2 tranches de jarret (osso bucco)
- 4 à 6 escalopes, par 2



Livraisons: directement à la ferme, à Reims, Laon, Soissons, Villers-Cotterêts ou Ribemont. **Vous munir de votre sac isotherme !**

Nous trouver : Marché Thiérache Fermière de Vervins, 1^{er} vendredi de chaque mois, 16h-20h et Marché de Parfondeval, 1^{er} samedi du mois de mars à octobre, 10h-12h30.