



# LES FOURNISSEURS DE LA RUE

A CONSULTER SUR PLACE



# VIANDE, CHARCUTERIE ET OEUFS





- Création de la pisciculture en 1951. Entreprise familiale reprise par Jérôme en 1999

- Site de 3 hectares avec 6000m<sup>2</sup> de bassins (répartis en 15 bassins) et un laboratoire de transformation

- Bassins alimentés par le ruisseau l'Etre

- Elevage permanent de 500 000 truites

# PISCICULTURE TEPPE

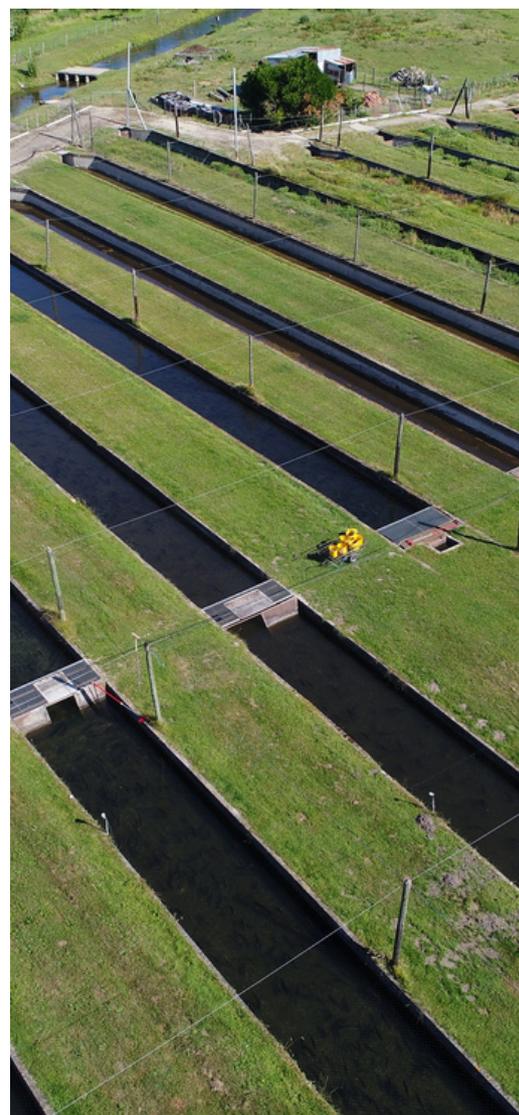
## **Elevage des truites arc-en-ciel :**

Les poissons sont élevés autant pour la commercialisation que pour la réintroduction dans de nombreux cours d'eau de l'Ain et du Rhône.

- Respect des exigences tant au niveau morphologique que sanitaire et gustatif (sans antibiotique ni vaccination)
- Respect du rythme de croissance du poisson
- Alimentation composée de poisson, de volaille, de céréales et de vitamines
- Reproduction une fois par an du 15.11 au 5.01
- En cas de signe de maladie : toujours privilégié le bien être, appliquer une bonne prophylaxie et recours à l'homéopathie

## **Transformation :**

- Abattage à 18 mois (250 à 280g) pour la truite portion. Environs 3 ans (2 à 3kg) pour les grosses truites
- Utilisation au maximum de produits locaux pour les produits annexes rentrant dans la composition des rillettes
- Salage au sel sec et mélange de 5 baies
- Fumage au bois de hêtre avec l'ajout d'une branche de genièvre frais cueilli dans les montagnes du Revermont





- Reprise de la ferme familiale en 2009
- Exploitation de 205 hectares dont 180ha pour l'élevage des brebis, 25ha pour les cochons
- Elevage de 250 cochons par an et de 800 brebis
- Laboratoire de 240m<sup>2</sup> sur la ferme pour la découpe et la transformation
- Labellisé "Haute Valeur Environnementale"

# BERGERIE DE LA CORDIÈRE

## **Elevage des porcs :**

- Différente race de cochons
- Croisement naturel entre les 2 races
- Élevage en liberté en forêt
- 50% de l'alimentation provient de ce qu'ils trouvent naturellement dans la forêt, le reste est un apport en céréales
- Pas de vaccin, seulement un anti-parasitaire
- Abattage à l'âge de 12 mois

## **Elevage des agneaux :**

- Différentes races, majoritairement blanches du massif central
- Alimentation à base de foin et complément en céréales pendant la période d'agnelage
- Agnelage presque toute l'année : les brebis sont de races rustiques, leur saison sexuelle est naturellement toute l'année
- Abattage entre 3.5 et 5.5 mois





- Reprise de l'exploitation familiale en 2010
- 93 hectares dont 30 hectares de cultures
- Elevage de vaches allaitantes, de veaux et de porcs
- Cheptel de 45 vaches et 110 porcs par an
- Quasi autonomie alimentaire pour les animaux
- Labellisé "Agriculture Biologique"

# LA FERME DU SORBIER

## **Elevage des vaches allaitantes :**

- Race Limousine
- Stabulation à aire paillée
- En intérieur du 15.11 au 15.03, dans les pâturages le reste du temps
- Alimentation à base de foin et de céréales produites sur l'exploitation
- Insémination artificielle
- Peu de traitement vétérinaire
- Abattage de 18 gros bovins et 18 veaux sous la mère par an
- Transformation sur l'exploitation

## **Elevage des porcs:**

- Logement dans des bâtiments à aire paillée avec accès sur des parcours extérieurs
- Achat de lots de 20 à 25 porcelets bio au sevrage (1 mois)
- 110 porcs par an (soit abattage de 2 à 3 porcs par semaine)
- Alimentation composée de céréales, de maïs (produits sur la ferme) et de 25% de compléments (tourteau)
- Abattage à 7 mois environs (130 et 150kg)
- Transformation sur l'exploitation



# FROMAGE ET CRÈMERIE





# BIQUETTE ET COMPAGNIE

## **Elevage des animaux :**

- Traite deux fois par jour
- En intérieur l'hiver, dans les pâturages l'été
- Reproduction naturelle avec un bouc (changé tous les 2-3 ans pour éviter la consanguinité)
- Traitements vétérinaires qu'en dernier recours : utilisation au maximum de la phytothérapie et de traitements naturels
- Alimentation constituée d'herbe, de foin et de complément en céréales produits sur l'exploitation.

## **Transformation :**

- Intégralité du lait transformé dans le laboratoire de l'exploitation
- Production de deux types de fromages : les lactiques (fromage à pâtes fraîches) et les présurés (fromage à pâte pressée)

- Installation officielle en 2003
- 52 hectares dont 8 dédiés à la production de céréales pour l'alimentation du troupeau
- Cheptel de 50 chèvres et 10 vaches
- Sous le statut GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun)
- Intégralité du lait transformé sur la ferme





- Installation le 1er août 2014
- Sous le statut GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun)
- 2 associés et 1 salarié à temps plein
- 29 hectares :
  - 15 ha de prairie naturelle (pature et foin)
  - 6 ha de luzerne (foin)
  - 4 ha d'orge
  - 4 ha de prairie temporaire (pâturage/foin)
- 70 brebis laitières et 3 béliers

# LA BERGERIE DE PIERO MANO

## **Elevage des brebis:**

- En intérieur de décembre à février, sur les pâturages de mars à novembre
- Reproduction naturelle en respectant la saisonnalité : présence de 3 béliers et une quinzaine d'agnelle de renouvellement
- Alimentation constituée d'orge, de foin et foin de luzerne (en plus du pâturage) de mars à novembre et de foin et d'orge en hiver. Le tout est produit sur la ferme
- Utilisation de l'aromathérapie en soin vétérinaire ou utilisation de produits bio si nécessaire

## **Transformation :**

- Transformation et affinage des fromages sur la ferme
- Les produits rajoutés dans les yaourts ou sur les fromages sont achetés en circuit court :
  - crème de marron -> Ardèche du nord
  - confiture de myrtille -> Mont du Lyonnais
  - Etc
- En conversion, labellisation bio prévue pour 2021



# PAIN ET BISCUITS





- Installation en 2001 sous le nom de Gallopain puis déménagement en 2015 à Foissiat pour devenir la Ferme de la Quinte

- Fabrication du pain de A à Z : du blé au produit fini

- Levain naturel

- Labellisée "Agriculture Biologique"

# LA FERME DE LA QUINTE

## **Production des matières premières :**

- 2 sites de productions : Foissiat et Mezeria
- 54 hectares de cultures en bio : blé, petit épeautre et seigle
- Travail du sol superficiel pour conserver les matières organiques et éviter l'érosion des sols
- Pas d'utilisation d'engrais chimiques : apport en compost
- Désherbage mécanique

## **Meunerie:**

- Moulin sur la ferme de Foissiat
- Environs 30 tonnes de blé traitées par an
- Moulin à extraction lente : ne chauffe pas les grains pour conserver les éléments nutritifs

## **Transformation :**

- Levain naturel fait maison
- Pétrissage mécanique, le reste est manuel
- Cuisson dans un four à sole tournante (le pain n'est pas en contact avec la fumée ou les braises)
- Température du four entre 250 et 280 degré





- Création en 2011
- Statut de SCOP-SARL avec 8 salariés
- Levain naturel
- Labellisé "Agriculture Biologique" avec la mention "Nature et Progrès"
- Livraison en vélo-cargo à travers Lyon

# LA MIECYCLETTE

## **Fabrication du pain :**

- Utilisation de levain naturel
- Pétrissage à la main
- Cuisson au four à bois de type Gueulard
- Farine en provenance d'une minoterie Bio de l'Ain
- Sel de Guérande en provenance d'un paludier en Nature et Progrès
- Les graines utilisées dans les pains spéciaux proviennent dans la mesure du possible d'agriculteur de la région (lin, noix...) et sont Bio
- Une eau filtrée pour garantir sa qualité

## **Distribution :**

- Utilisation d'un vélo-cargo pour les livraisons
- Vélo rechargé avec de l'énergie renouvelable via le fournisseur Enercoop
- 70 à 170kg pains livrés en une tournée





- Fabrication du pain de A à Z : du blé au pain
- 15 hectares de cultures de céréales Bio
- Statut de SCOP avec 3 à 6 salariés temps pleins
- Labellisé "Agriculture Biologique"

# LA FERME DE CHALONNE

## **Production des matières premières :**

- 15 hectares de culture de céréales en Bio
- Achat de céréales aux paysans voisins en cas de manque de stocks
- Transformation des céréales en farine au moulin de la ferme

## **Transformation :**

- Levain naturel
- Pétrissage manuel
- Cuit au four à bois à sole tournante pour une mie moelleuse, une croûte croustillante et une bonne odeur de bois !

