

En Bio
depuis 1984

KERVERN
tendrement **bio** !

Bio et bon!

La charcuterie biologique
Kervern s'engage dans une
démarche favorable à une
agriculture humaine, durable et solidaire.



**Le bio,
une vocation,
une éthique.**

Portrait
d'André LAGRANGE fondateur
de la charcuterie biologique Kervern.

**Quand avez-vous découvert
la profession de charcutier ?**
*Mon grand-père était marchand de porc, mon père et mes
frères étaient charcutiers. J'ai toujours été baigné dans cet
univers, même si je n'avais pas forcément d'appointances
avec ce que faisait la salaison industrielle.*

De la même manière qu'elle respecte ses fournisseurs elle respecte ses produits en réalisant manuellement la plupart de ses recettes, comme autrefois. Les marinades et mélanges d'épices sont "faits maison", les recettes sont essentiellement réalisées avec des produits frais (lait, condiments,...), les jambons sont moulés à l'ancienne, les rillettes battues à la main. Conformément au cahier des charges bio : pas de polyphosphates ni d'exhausteurs de goût,... les produits Kervern ne se contentent pas d'être bio, ils sont bons !

Quelles sont vos relations avec les éleveurs ?

Nos intérêts sont étroitement liés. Cette recherche d'une relation de confiance nous a amené avec des producteurs et des transformateurs à créer "Bretagne Viande Bio". Ce groupement de producteurs planifie la production et surtout fixe un tarif équitable à l'année.