



FERMES des BOIS

Pierre-Yves GOVIN

Les bois

35850 ROMILLE

06 52.51.82.02

fermedesbois35@orange.fr

Notre production



Porc et charcuterie biologique
en caissettes

Race : Piétrain, Large White, Landrace



Où trouver nos produits ?



En direct sur le magasin de la ferme: Après votre commande une semaine à l'avance, vos caissettes sont à récupérer le vendredi soir ou le samedi matin à la ferme. Vente par caissettes de 5, 10 ou 15 kgs.

En commande et dépôt via le site www.leclicleschamps.com qui livre 4 dépôts dont le restaurant le Blazata à Bédée sur le pays de Brocéliande (association de 14 producteurs).



Chez vos commerçants **Brin d'herbe** – au verger à Chantepie (magasin de paysans que vous retrouvez aussi à Vezin le Coquet)

Notre activité plus en détail



Nos porcs sont élevés sur paille et en plein air.

Les cochons sont élevés et commercialisés par Pierre-Yves GOVIN, Michel BRIAND et Sylvain BEDFERT. Ils sont abattus à l'abattoir de St Aubin d'Aubigné. Ils sont transformés par Pierre TEXIER, charcutier à Rennes, dans un laboratoire agréé par les services vétérinaires et contrôlés par Ecocert (Label Agriculture Biologique)

Nous sommes en Bio depuis 2001.

