

« De notre ferme à votre table! »

Chers clients, Chers amis,

*Nous espérons que vous passez un très bon été. Voici notre bon de commande de la rentrée pour une livraison du **12 au 15 septembre**.*

*Ce bon de commande doit nous parvenir avant le **26 Août**.*

L'été est l'occasion de rencontrer famille et amis, nous comptons sur vous pour nous faire connaître auprès d'eux, c'est pour cette raison que nous vous envoyons ce bon de commande très en amont.

Nous vous souhaitons à chacun un bon mois d'août, gorgé de soleil, d'amitié, de repos, de rencontres....et serons heureux de vous retrouver en septembre

Bien cordialement.

Marie Jo et François

Fermiers du Bord de Sèvre

Marie-Jo et François Sardet
Volailles bio et canards gras

Pour vous garantir un produit sain, naturel et savoureux, nos volailles sont élevées en plein air. L'intégralité des céréales et protéagineux Biologiques cultivés sur la ferme servent à l'alimentation de nos volailles. Les soins si nécessaires sont assurés exclusivement par homéopathie, phytothérapie et aromathérapie. L'abattage s'effectue à l'âge de 105 jours minimum afin de vous assurer un produit à la chair ferme, et au bon goût des volailles de nos grand-mères. Nos conserves fermières sont élaborées selon de savoureuses recettes traditionnelles. Elles ne contiennent, ni additifs, ni conservateurs ni gélifiants.

Ecocert contrôle l'ensemble de la ferme. Toutes nos volailles et conserves sont certifiées Agriculture Biologique sauf le canard gras qui en raison du gavage perd sa mention Bio.