

LA FERME DE BUHARD

- Vente directe sur réservation
- A prendre à la ferme ou livraison dans un rayon de 15 km

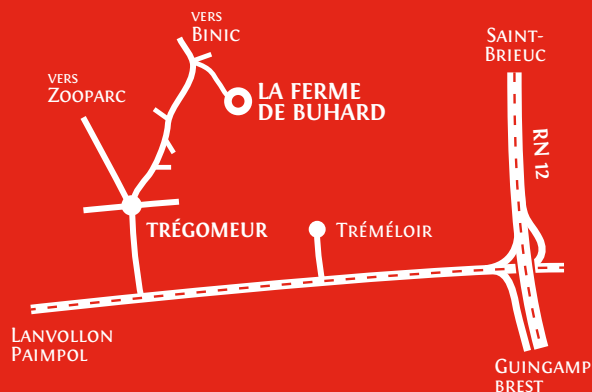
PORCS

Élevage conventionnel sur caillebotis
Gestation naturelle
Respect du plan algues vertes
Filière non OGM
(Commandes groupées possibles)



BOVINS race à viande (Limousine)

Élevés sur 27 hectares mis en herbe
Gestion herbagère autonome
Sans apports d'engrais azotés
Alimentation naturelle bio
(Produit par l'exploitation)



ferme-de-buhard.com

02 96 79 09 26



06 83 38 11 00

La Ferme de Buhard - 22590 TRÉGOMEUR

mail : contact@ferme-de-buhard.com



VENTE DIRECTE DE VIANDE BOVINE ET PORCINE
DANS LE RESPECT D'UNE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE





Au cœur du Goëlo, entre terre et mer, “La Ferme de Buhard” est une exploitation familiale et artisanale située à la sortie du village de Trégomeur.



La Ferme de Buhard
*préserve les saveurs
de votre terroir*

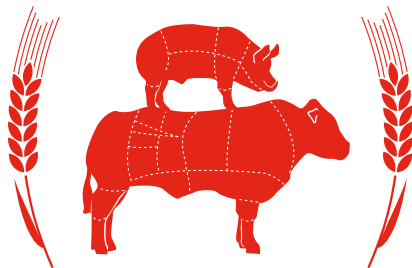


LA FERME DE BUHARD

DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR
VENTE DIRECTE DE VIANDE DE QUALITÉ

Spécialisée dans l'élevage de porcs et de bovins “La Ferme de Buhard” s'inscrit dans une démarche de qualité et de traçabilité.

Tous les animaux y sont nourris de manière naturelle et non intensive, sans OGM.



Cette production traditionnelle se fait dans le plus grand respect de l'animal et de la nature, garantissant une viande de haute qualité.

Aujourd'hui la vente directe permet de proposer des produits locaux au meilleur prix.

Faire le choix d'acheter à un producteur du territoire c'est avoir la garantie de l'authenticité mais c'est aussi un engagement citoyen.

Cela permet de favoriser le développement économique et agricole de votre territoire, de contribuer à une agriculture solidaire et de préserver l'environnement.

Un meilleur échange entre le consommateur et l'éleveur permet de rétablir une relation de confiance, ce gage de proximité étant un retour aux valeurs de nos campagnes d'antan tout en favorisant le commerce équitable.

L'éleveur met tout en œuvre pour satisfaire son client dans la plus grande transparence, vous pouvez venir chercher votre colis à la ferme ou vous faire livrer.

Il n'y a plus d'intermédiaire et vous savez ce que vous achetez et à qui.

La viande est identifiée, conditionnée sous vide, prête à être consommée ou congelée.

*Particuliers, professionnels, collectivités,
vous aussi devenez un consomm'acteur.*