

NOTRE CAHIER DES CHARGES

- Fermes adhérentes en **100% BIO**.
- Limitation de la taille des élevages :
 - * Max 60 gros bovins finis/UTH/an
 - * Max 600 brebis/UTH
 - * Max 100 truies/UTH; 0% de caillebotis
- Autonomie alimentaire au minimum :
 - * 80% pour les ruminants
 - * 50% pour les porcs
- Contractualisation avec les producteurs de céréales les plus proches de nos fermes.
- Origine des matières premières des aliments.

Afin d'éliminer le risque de contamination par les OGM, chaque éleveur demande l'inscription de l'origine géographique sur les bons de livraison pour tous ses achats de fourrages, céréales, oléagineux protéagineux et aliments distribués à ses animaux.



Boulevard des Saveurs - CréaVallée Nord
24660 COULOUNIEIX-CHAMIER
Tél. 05 53 35 88 17 - contact@leprevert-bio.fr
www.leprevert-bio.fr

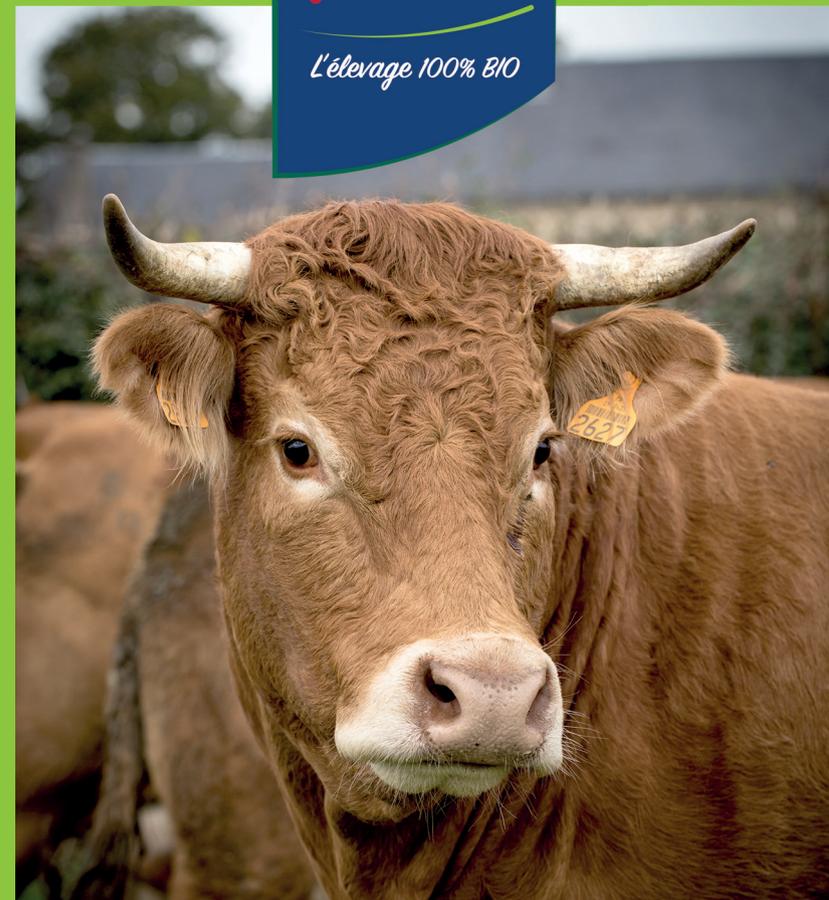


La **COOPÉRATIVE** Gros bovins
Le Pré Vert Veaux de lait
commercialise Veaux rosés
Agneaux
Porcs

Les animaux sont collectés
dans plus de 250 fermes
du Sud-ouest



www.leprevert-bio.fr



Imprimé par l'Agence Mantalo Conseil (SIRET: 820750669) - Ne pas jeter sur la voie publique.

- **COOPÉRATIVE 100% BIO DU SUD-OUEST** -
collecte - transformation - commercialisation
des produits de nos fermes



LES VALEURS DE NOTRE COOPÉRATIVE

- Des éleveurs décisionnaires pour leur outil de commercialisation.
- Favoriser les systèmes de polycultures-élevages.
- Refus des systèmes d'intégration.
- Payer le juste prix aux éleveurs.
- Garantir la transparence par l'information sur l'origine des produits commercialisés.
- Respect du bien être animal.
- Contribuer au développement durable.

COOPÉRATIVE 100% BIO ET ÉQUITABLE

Nous avons fait le choix d'être une coopérative **100% BIO et équitable** depuis notre création en 1996.

Nos **250 éleveurs** apporteurs se situent en Région **Nouvelle Aquitaine et Occitanie**.

Nous **maîtrisons toute la chaîne de production** permettant de fournir un produit et un service de qualité adapté à la demande du client.

Les éleveurs ont su, au fil des années, se spécialiser dans la production **d'animaux de qualité**, notamment en veaux de lait et jeunes vaches de qualité bouchère, principalement de race Limousine et Blonde d'Aquitaine.

L'ATELIER PRÉ VERT



L'atelier Pré Vert, filiale de la SCA Le Pré Vert est un atelier de découpe et de transformation qui assure pour le compte de sa coopérative :

- L'ordonnancement des viandes.
- L'expédition des carcasses.
- La découpe en SP et PAD.
- La découpe en PAC, frais et congelé.



LE COMMERCE



Notre métier, la viande **BIO** :

- Boucherie traditionnelle.
- Distribution spécialisée Bio.
- Restauration collective.
- Restauration commerciale.
- Industrie agroalimentaire.

Souplesse, réactivité, capacité de s'adapter aux besoins de chacun.

• Une traçabilité permettant de remonter directement du produit fini à l'animal.

• Dans un souci de logique environnementale et de bien être animal, la coopérative travaille avec 3 abattoirs de proximité.

• Maîtrise totale du produit avec **L'atelier Pré Vert**.