

DANS LE CADRE DE  
LA SEMAINE DES  
COMBRAILLES\*

\*Tournez SVP



Le Fermier  
Lozamiens

Les éleveurs des Combrailles\*\* vous proposent  
**DES COLIS DE VIANDE BOVINE  
DES COMBRAILLES !**

Colis de environ  
3 kg à 21€ le kilo  
= 63€/colis  
environ



Vaches élevées principalement à l'herbe

Vaches élevées et transformées  
dans les Combrailles,  
abattues en Auvergne

**Composition et poids des pièces  
à titre indicatif :**

- Entrecôtes par 2 (500 grammes) x 1 paquet
- Rumsteaks par 2 (400 grammes) x 2 paquets
- Bavettes par 2 (300 grammes) x 1 paquet
- Steaks par 2 (300 grammes) x 1 paquet
- Faux-filet par 2 (380 grammes) x 1 paquet
- Rosbeef pièce (800 grammes) x 1



Si vous êtes intéressés merci de contacter Eline COPIN  
au 07 89 25 28 67 ou d'envoyer le coupon ci dessous à  
e.copin@combrailles.com

**AVANT LE 22 SEPTEMBRE**

Attention nombre de colis limité !



\*\*Les éleveurs des Combrailles seront représentés pour cette première édition par :

**Marie-Hélène GRAMMONT (La Cellette)**

**Le GAEC des Gorges de la Sioule (Marcillat)**

**Règlement par chèque ou espèce lors de la livraison qui se déroulera entre le 9 et le 13 octobre 2023**

**Coupon réponse  
Réservation de colis**

**Nom et Prénom :**

**Commune :**

**Numéro de téléphone :**

**Nombre de colis souhaité : .....**

**X 63€**

**Total dû = .....€**

# LA SEMAINE DES COMBRAILLES

La Semaine des Combrailles est une initiative portée par le SMAD des Combrailles dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial. Il a été proposé aux cantines volontaires de s'approvisionner avec au moins un produit local par jour lors de la Semaine du Goût (du 9 au 13 octobre).

Ce sont plus d'une vingtaine d'établissements de restauration collective qui se sont engagés, ce qui représente environ 2 500 repas. Pour répondre à cette demande, de nombreux producteurs se sont mobilisés et nous les en remercions tous.

Pour fournir les cantines en viande, deux bovins sont nécessaires. Néanmoins les établissements de restauration collective utilisent principalement les morceaux avants des animaux. Les parties arrières, plus nobles, sont principalement destinées à la vente directe et à la restauration commerciale. C'est pourquoi, afin de valoriser l'ensemble de la viande, des colis vous sont proposés à l'achat.

