

Le **GAEC de ROUSSILLE** est une exploitation agricole de trois jeunes agriculteurs associés, un salarié et un apprenti.

On y pratique l'élevage de bovins et ovins viande.



Notre démarche de production s'inspire de l'agriculture durable, c'est-à-dire au maximum autonome, économe et équitable, en respectant le bien-être animal et l'environnement.

**Animaux nés et élevés en plein cœur du Périgord**

**En direct du producteur**

**NOUVEAUTE**

**Paupiettes de veau rosé**

(vendues par 2 env 400g

à part des colis)

avec farce **Nature 100% Veau**

**22,50 €/kg**

## Nos colis de viande (Tarifs TTC 2020)

<b>Colis de bœuf (5 ou 10kg) : 3 types de formule</b>		
« Colis Tradition »  13 €/kg	1 rôti ou 2 petits	1 kg env.
	Bourguignon	1,5 kg env.
	Steaks à griller : rumsteak, faux-filet, entrecôte...	4 kg env.
	Pot au feu (plat de côtes), jarret	2,5 kg env.
	8 steaks hachés assaisonnés	1 kg
« Colis Saucisse » 13,80 €/kg	1 rôti, bourguignon, steaks à griller, 1.5 kg saucisses de bœuf et 0,5 kg viande hachée, 1 kg steaks hachés assaisonnés...	
« Colis Grillades » 15,50 €/kg	Pas de bas morceaux, 1 rôti, plus de steaks à griller, viande hachée, 2 kg saucisses de bœuf, 2 kg steaks hachés...	
<b>Colis de veau rosé - 14,70 €/kg (5 ou 7 kg)</b>		
1 rôti ou 2 petits, côtes, blanquette, osso bucco, tendrons, quasi, escalopes.		
<b>Sur commande : Abats</b> de vache ou veau (foie, ris, rognons, langue, tête, tripes...) vendus à part		
<b>Colis d'agneau (demi-agneau) 7 à 10 kg environ</b>		
<b>Agneau Classique</b> 14,70 €/kg	<b>Agneau Grillades</b> 17 €/kg	
1 gigot entier ou tranché, côtelettes, 1 épaule, poitrine, collier, abats au choix (cœur et rognons ou le foie en tranche)	1 gigot entier ou tranché, côtelettes, 8 steaks hachés assaisonnés, 1 kg saucisses d'agneau, 1 paquet de merguez Bœuf-Mouton, abats au choix	
<b>Saucisses Merguez Bœuf-Mouton</b> 13 €/kg (paquet de 6 saucisses – env 500 g)		
<b>Nouveau : Saucisson sec de mouton</b> (> 200g) 4,50 €/pièce		

## Qualité et Traçabilité

La viande est conditionnée sous vide, en sachets individuels, regroupés en colis de plusieurs kilos.

La découpe et le conditionnement sont assurés par un artisan boucher de Dordogne.

La date limite de consommation en conditions optimales est indiquée sur chaque emballage :

- viande de bœuf et de veau : 2 semaines après la découpe
- viande d'agneau : 1.5 semaines après la découpe

### Notre conseil :

Congelez directement, à votre convenance, les morceaux que vous souhaitez conserver.



## Elevage et conduite des troupeaux

Tous les animaux sont **nourris à l'herbe,  
au foin et aux céréales de la ferme.**



*Du bon air, quel bonheur !*



*Visite de la ferme sur rendez-vous*



## Livraisons

- Livraison **une fois par mois**, par nos **soins**, en véhicule frigorifique
- **Colis de viande disponibles après réservation**, à la ferme ou livrés chez vous...
- **Lieu et horaires de livraison définis ensemble par téléphone** quelques jours avant la livraison
- **Zones principales de livraison :**
  - **Dordogne** : Périgueux – Bergerac
  - **Gironde** : Bordeaux – Libourne
    - *selon demande, 1 à 3 fois/an :*
  - **Charente Maritime** : Royan – Saintes
  - **Bassin d'Arcachon** : La Teste
- **Paiement à la livraison** en espèces, chèque à l'ordre de «GAEC de Roussille» ou virement.

### Prochaines livraisons 2020

*Dordogne - Gironde*



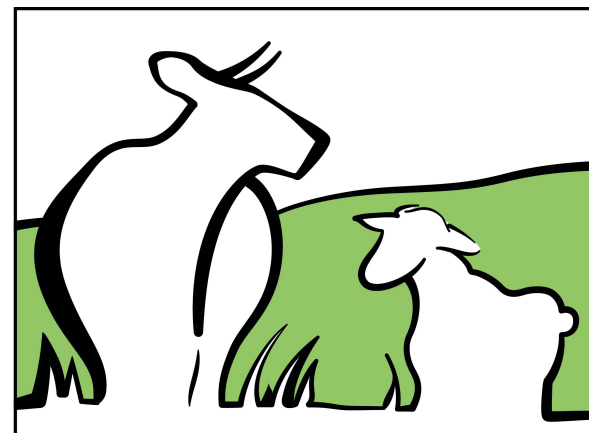
*15-16 octobre*

*19-20 novembre*

*17-18 décembre*

*(sous réserve de modification)*

## VENTE DIRECTE



## DE VIANDE

### Boeuf

### Veau rosé

*(race limousine)*

### Agneau

**GAEC de ROUSSILLE**

Leyssandonnie

24140 DOUVILLE

*François MOLIN - 06.75.38.48.68*

*Etienne VOISIN - 06.89.98.86.04*

*Adrien HUYGHE - 06 31 71 31 85*

**<http://gaecderoussille.weebly.com>**

**[gaecderoussille@orange.fr](mailto:gaecderoussille@orange.fr)**