GAEC du Bruyant

- Produits locaux
- Viandes

Coup de coeur

Des hommes passionnés, impliqués et fiers de leur territoire et de la manière dont ils élèvent leurs animaux dans le respect du bien-être animal avant tout.

Sur la commune du Gua, dans le Trièves, Patrice et Fabien sont à la tête d'un troupeau de 150 bovins viande de race Charolaise.

Ils produisent toute l'alimentation nécessaire pour nourrir leurs bêtes qui, à la belle saison, pâturent gaiement sur les alpages du Serpaton.

Ils pratiquent l'agroécologie au quotidien sur la ferme notamment en utilisant la technique sans labour pour les cultures.

Caractéristiques

Retrouvez leur viande sur les étals de la Boucherie Guillet de Saint Romans (38160) également estampillée Valeurs Parc.

Horaires de la Boucherie Guillet :

Du mardi au samedi : 7h - 15h non-stop

Fermée le dimanche

Contact

Fabien et Patrice GIRARD

Adresse

GAEC du Bruyant
La Mitonneyre
38450
LE GUA
Parc

Une belle complicité de nature et de culture

Des alpages du Nord aux coteaux ensoleillés du Sud, le Vercors, c’est d’abord toute une diversité de paysages où une faune et une flore exceptionnelles ont élu domicile... Terre d’union de l’homme avec la

nature, le Vercors est aussi empreint de culture. C’est cette montagne étonnante de beauté et d’humanité que le Parc naturel régional du Vercors protège et valorise.

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Obtenir un nouveau captcha !

Envoyer