

Fabrice BONTHOUX

- [Produits locaux](#)
- [Viandes](#)



PARC NATUREL RÉGIONAL
DU VERCORS

Coup de coeur

De la bonne herbe, de l'eau fraîche et de qualité, de la surface pour gambader, je suis fier d'élever mes vaches pour faire de la bonne viande dans ce territoire d'exception qu'est le Vercors.

Je suis éleveur d'un troupeau de bovins viande de race Limousine. Mes vaches profitent de 85 ha de prairies et de landes sur La Chapelle en Vercors et Saint Martin en Vercors. L'été, elles vont se prélasser sur l'Alpage de la Molière en Isère.

Caractéristiques

Vous retrouverez ma 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

Nous parlons

Français

Visite de l'entreprise possible

non

Contact

Fabrice BONTHOUX

Adresse

Fabrice BONTHOUX

180 chemin de la Giraude

26420

SAINT MARTIN EN VERCORS

[06 17 55 12 33](tel:0617551233)

fabrice.bonthoux@club-internet.fr

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

▼ CAPTCHA

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