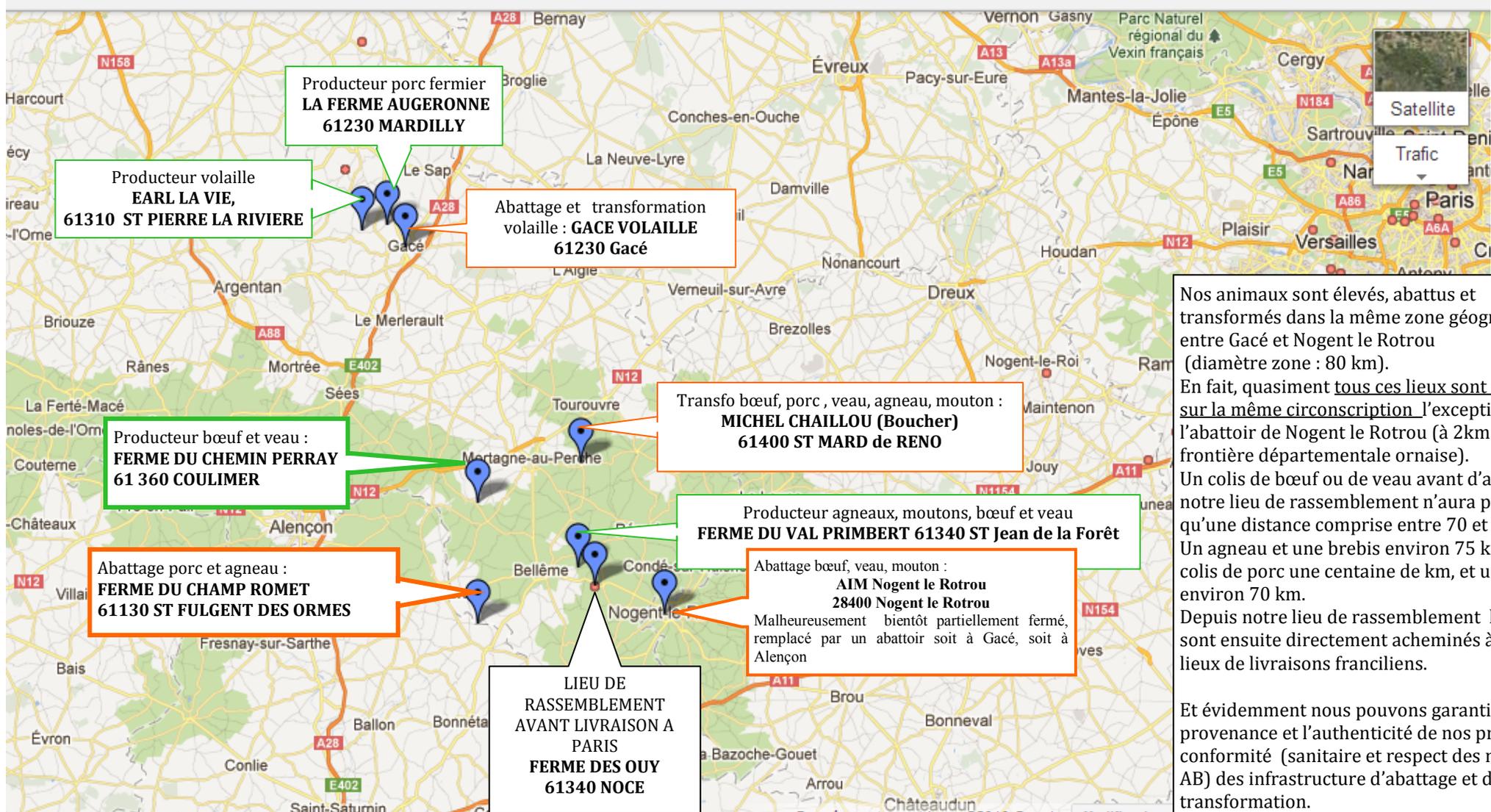


**C**ollectif percheron  
de  
**PRODUCTEURS**  
**FERMIERS**



**Lieux de production,  
d'abattage et de  
transformation de la  
viande du Collectif  
Percheron**



Nos animaux sont élevés, abattus et transformés dans la même zone géographique, entre Gacé et Nogent le Rotrou (diamètre zone : 80 km).

En fait, quasiment tous ces lieux sont situés sur la même circonscription l'exception de l'abattoir de Nogent le Rotrou (à 2km de la frontière départementale ornaise).

Un colis de bœuf ou de veau avant d'arriver à notre lieu de rassemblement n'aura parcouru qu'une distance comprise entre 70 et 90 km. Un agneau et une brebis environ 75 km, un colis de porc une centaine de km, et un poulet environ 70 km.

Depuis notre lieu de rassemblement les colis sont ensuite directement acheminés à nos lieux de livraisons franciliens.

Et évidemment nous pouvons garantir : la provenance et l'authenticité de nos produits, la conformité (sanitaire et respect des normes AB) des infrastructure d'abattage et de transformation.