



Les Colis du Boucher

LE LIEN LE PLUS COURT AVEC LES ÉLEVEURS

- COMMUNIQUÉ DE PRESSE -

MIEUX CONSOMMER, MOINS CHER !

La démarche mise en place avec les éleveurs vise à mieux consommer, consommer « raisonné ». Les besoins et les envies des familles sont centralisés sur le site www.lescolisduboucher.com. La synthèse des besoins est envoyée aux éleveurs. Ils préparent alors les commandes qui sont ensuite expédiées et **livrées** en deux jours aux familles à leur domicile, sur leur lieu de travail ou en point relais. Il n'y a **aucun engagement**, chacun consomme à son rythme et le minimum de commande est seulement de 35 euros !

Avec ce circuit ultra-court en direct des élevages, les familles disposent des **meilleurs prix** du marché mais aussi la garantie d'une origine 100 % française et des produits de grande qualité car labélisés **Bio ou Label Rouge**. Fini le gâchis, finis les produits qui font le tour du monde, finis les doutes sur la fraîcheur ou l'origine de ce que nous mangeons...

LES BESOINS DES FAMILLES

“Connaître l'origine de la viande que l'on consomme, manger des produits sains et de qualité, qui respectent l'environnement, en soutenant l'agriculture de nos régions, le tout au prix le plus juste, voilà ce que cherchent les gens aujourd'hui”

Guy, initiateur des Colis du Boucher



www.lescolisduboucher.com



ET C'EST PLUS PRATIQUE !

Livraison d'un Colis 100% Bio, d'un Colis à la Carte, ou du fameux «Colis Surprise»... A vous de choisir !

La composition du Colis Surprise est décidée par les éleveurs et change chaque semaine. Elle est toujours différente pendant 6 mois ! C'est aussi le complément idéal aux paniers de légumes Bio qui connaissent un succès grandissant. **Des recettes** originales accompagnent le Colis pour vous aider dans la préparation de bons petits plats faits maison. Ainsi vous variez toujours vos menus !

Vous pouvez aussi choisir « A la carte », en toute **liberté**, vous avez accès au choix le plus large du marché...

Les produits sont préparés **comme chez le boucher**. Encore mieux, ils **se conservent plus longtemps** (de 8 à 14 jours au frigo) grâce à leur emballage sous vide. Vous pouvez également les congeler, sans aucun souci, pour une consommation à votre rythme. Vous trouverez au choix de la viande de bœuf, de veau, de porc, d'agneau et de la volaille, des viandes qui respectent les règles essentielles de qualité (traçabilité, hygiène, respect de la chaîne du froid) mais aussi celles ancestrales du travail bien fait, garanties par les normes Bio et Label Rouge.

QUI SONT LES COLIS DU BOUCHER ?



Les éleveurs du Bourbonnais : Alain, Claudine, Dominique, Jean-Francois, Etienne et bien d'autres, choisis pour la qualité de leur travail, la qualité de leurs produits, pour l'amour qu'ils ont de leur métier et de nos terroirs. Des passionnés, des bons !



Les Familles, notamment Guy et Melchior qui centralisent les besoins pour les communiquer aux éleveurs. Ils font vivre le lien entre votre foyer et les fermes, créent les recettes, organisent les distributions ...



contact@lescolisduboucher.com

09 77 72 52 38 (appel local)

