

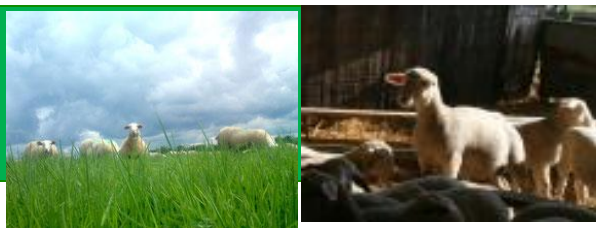
# AMAP BRUGES -LE BOUSCAT

## Nos éleveurs d'agneaux

Pascal et Dominique SANCIER

La ferme du Paillot

33660 Saint Antoine sur l'Isle



Contrats 2016-2017

### Présentation de l'exploitation :

La ferme du paillot est située dans la vallée de l'Isle au carrefour de trois départements : la Gironde, la Dordogne et la Charente. C'est une petite ferme familiale où travaillent un couple passionné par leur métier : Pascal et Dominique Sancier. Depuis mai 2015, la ferme est convertie en **Agriculture Bio** pour les céréales, les agneaux et la laine.

Les Agneaux de la ferme du Paillot sont élevés avec leur mère. Leur alimentation est principalement constituée du lait maternel et de céréales Bio produites et récoltées à la ferme. Ils évoluent à leur rythme (pas d'engraissement). Tout au long de l'année, les brebis sont dans les prés. Ce n'est qu'au moment de la période d'agnelage que les brebis dorment en bergerie.

Pour ses qualités gustatives, grâce au savoir-faire de Pascal et Dominique, la viande d'agneau de la ferme du Paillot est lauréate 2013 du concours des Talents Gourmands. Toutes ses qualités ont été appréciées par de grands chefs de la gastronomie française et par tous les amapiens qui en mangent !

Pascal et Dominique organisent régulièrement un accueil à la ferme avec méchoui, animations sur la tonte et le travail de la laine, ou pour des portes ouvertes de la bergerie pour fêter Noël. L'accueil est toujours chaleureux et la chair succulente !

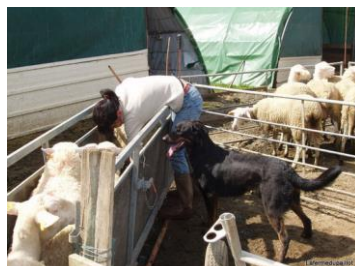
### La ferme en images :



Fauchage des foins



Récoltes des céréales



Les soins aux bêtes



Transhumance d'une prairie à l'autre et par tous les temps !



Les chiens devant la bergerie



Accueil à la ferme pour fêter Noël



La récompense !

Abattoir réglementé et contrôlé.  
Traçabilité de la viande.



WWW.lafermedupaillot.com