

CATALOGUE PRODUITS

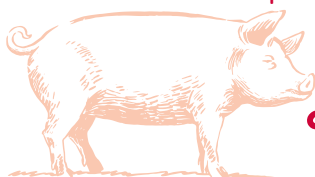




NOTRE HISTOIRE

Jusqu'en **1973**, la ferme familiale était une exploitation de polyculture-élevage. On y produisait du lait, de la prairie et du maïs. Mon grand-père se déplaçait dans les fermes alentours pour aider au **pèle-porc**, tradition bien ancrée qui permettait aux villageois de se nourrir toute l'année. Par la suite, mes parents créent un **élevage porcin naisseur-engraisseur** et consolident ce savoir-faire familial en vendant leur charcuterie aux «amis de la ville».

Dès mon plus jeune âge, je suis tombé dans la marmite, comme Obélix ! Mon baccalauréat agricole en poche, je fonde en 1992 avec mes parents :



LA FERME DE
L'Enclave

Aujourd'hui, l'exploitation que je gère avec **Cathy** mon épouse, s'étend sur 18 hectares de maïs, nécessaires à l'alimentation des cochons.

Les naissances des porcelets se font dans les Landes où nous sommes regroupés avec 5 autres éleveurs pour une simplification du travail sur notre ferme. C'est à Gardères, dans «l'Enclave» que se fait l'élevage et la transformation des cochons.

Entourés d'une équipe de passionnés, nous sommes fiers de faire perdurer le **savoir-faire familial**, «à faim» que les consommateurs puissent déguster cette charcuterie chère à notre magnifique **Sud-Ouest** natal.

Notre leitmotiv est : «**L'envie en rose**» parce que le **partage des bonnes choses rend heureux !**

Francis Curbet



NOTRE FERME SITUÉE DANS L'ENCLAVE DES HAUTES-PYRÉNÉES (65)



C'est dans l'**enclave des Hautes-Pyrénées**, à **Gardères** que se fait l'élevage et la transformation des cochons. Cette commune fait partie des 5 autres communes des Hautes-Pyrénées (65), un département voisin des Pyrénées-Atlantiques (64).

Elle décrit un passé historique, marqué par ses habitants très attachés à leur terroir et déterminés à faire perdurer cette **enclave bigourdane** (elle a survécue à toutes les réformes royales ou républicaines depuis 1085).

Un historique unique qui fait la force de cette ferme authentique !

GARDÈRES





NOTRE SAVOIR-FAIRE FAMILIAL

Nous vous proposons une large gamme de viande de porc fraîche, préparée à la main et emballée dans une barquette sous vide garantissant, par scellage hermétique, une meilleure conservation du produit. Parce que **la préservation de l'environnement nous tient à cœur**, nous avons choisi de disposer la viande sur un plateau cartonné **entièrement recyclable**.

Nous prenons le temps de sécher nos saucisses, ventrêches et jambons comme le veut la tradition, pour **vous garantir un goût authentique et savoureux** en bouche.

Toutes nos recettes familiales sont **préparées à la main** et dans notre ferme par notre équipe.



BON APPÉTIT À TOUS !

Tous nos produits respectent la charte éthique «**Bienvenue à la ferme**» qui garantit la qualité de nos **produits fermiers**, un **accueil chaleureux et professionnel** dans un environnement soigné, ainsi que notre engagement dans une **agriculture durable et responsable**.

La famille Curbet et toute son équipe vous accueillent à la ferme toute l'année et vous proposent :



- > **DÉGUSTATION DE CHARCUTERIE** Pour vous faire découvrir notre charcuterie fermière, vous pourrez apprécier une **dégustation gratuite** de nos produits du terroir.
- > **VENTE DIRECTE À LA FERME** Toute l'année, tous nos produits sont disponibles en **vente directe à la ferme**, ainsi que **sur les marchés** de Tarbes et d'Argelès-Gazost.
- > **VISITE DE LA FERME** Chaque fin de semaine et sur demande, nos installations peuvent être **ouvertes au public**. En individuel ou en groupe, découvrez notre outil de travail et notre **savoir-faire** avec la découverte de notre **élevage porcin** et de notre **atelier de transformation**.



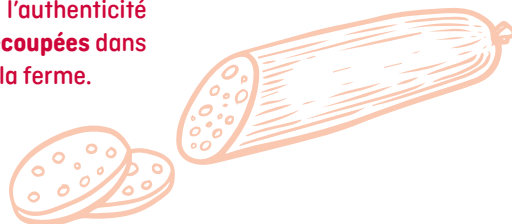


NOTRE GAMME DE VIANDE DE PORC FRAÎCHE

Faites le choix de la qualité et de l'authenticité avec **nos viandes fraîchement découpées** dans notre atelier de transformation à la ferme.



- SAUCISSES
- CHIPOLATAS
- BOUDIN
- LONGE (AVEC OU SANS OS)
- FILET MIGNON



CONSULTEZ NOS TARIFS AU KG SUR NOTRE GRILLE TARIFAIRE OU SUR NOTRE SITE WEB

www.charcuterie-fermiere-65.com

(PRIX PUBLICS EN € TTC).

Retrouvez tous nos produits
en vente directement à la ferme,
sur les marchés de Tarbes et d'Argelès-Gazost
et dans d'autres points de vente de la région
(supermarchés, épiceries fines, etc).
Plus d'informations sur notre page **Facebook**
@lafermedelenclave.



6 CHEMIN DE MAZÈRES - 65 320 GARDÈRES

TÉLÉPHONE FIXE : 05 62 32 54 13

PORTABLES : 06 70 69 22 30 • 06 89 91 25 16

E-MAIL : laferme.delenclave@orange.fr

www.charcuterie-fermiere-65.com

