



# LES ELEVEURS

— de la Charentonne —

SARL DEPUIS 2005

Février 2019

## ÉLEVAGE de M. Julienne

Installé à la Gènevraie (61) M. Pierre JULIENNE élève 60 vaches allaitantes de race Salers et 30 poulinières sur 140 ha de prairie en intégralité.

« *Nous sommes sur la même longueur d'onde, notre mot d'ordre : la qualité !* »

La race Salers est à l'origine une race mixte. Elle est reconnue d'une part pour ses qualités maternelles et laitières mais également pour sa qualité de viande. Dans un souci du bien-être de ses animaux, l'éleveur rentre ses animaux l'hiver et leur donne du foin et de l'enrubanné issus de l'exploitation.

Toujours à la recherche d'amélioration, M. JULIENNE s'est passionné pour la sélection afin d'avoir des animaux avec les meilleures aptitudes.



« *Devenir éleveur c'était un rêve que j'avais depuis que je suis tout petit* »

C'est aussi dans ce choix que l'exploitation s'est orientée vers les Éleveurs de la Charentonne.

Pour M. JULIENNE, le must c'est une belle entrecôte dorée au feu de bois. ■

## PRODUCTION d'huiles de colza et tournesol



Nous sommes installés depuis 1987, sur une exploitation laitière aux Orgeries à Saint-Michel de la Roë dans le Sud de la Mayenne. Nous fabriquons de l'huile de colza, tournesol de première pression à froid depuis 2001. Quand nous fabriquons ces huiles, il reste des résidus qu'on appelle tourteau et qui servaient à alimenter nos vaches jusqu'en 2008. Cette année-là, nous avons arrêté la production laitière à cause des mises aux normes imposées par Bruxelles qui entraînaient des investissements trop lourds pour notre petit troupeau.

Nous nous sommes concentrés sur la fabrication d'huiles et nous avons démarré la production de farines de blé et de sarrasin.

Nous pratiquons une agriculture raisonnée, en empruntant les techniques bio (protection des cultures avec des fongicides bio, désherbage avec une bineuse, aucun insecticide...).

Nous vendons nos huiles et nos farines sur deux marchés hebdomadaires et des marchés du week-end. Nous travaillons aussi avec des partenaires agriculteurs qui ont des magasins à la ferme comme les Éleveurs de la Charentonne. ■

## — NOTRE MAGASIN — de L'Aigle (61)

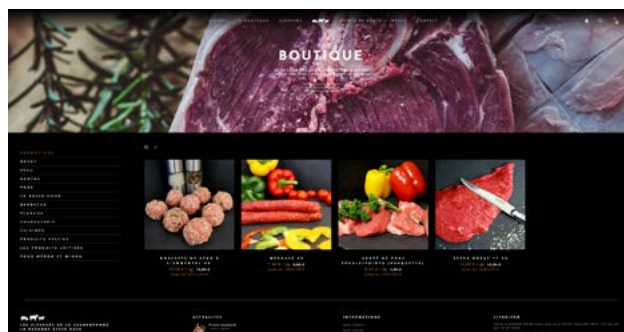
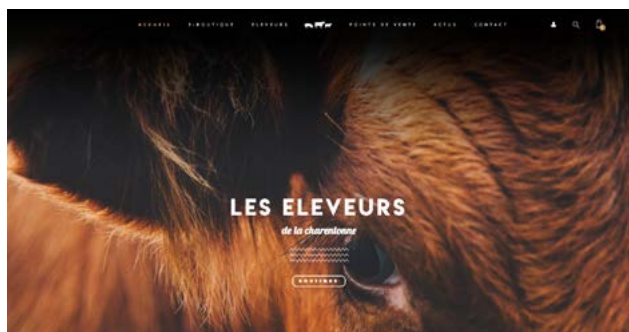
*Dynamique et professionnelle*

**L**a maison Les Éleveurs de la Charentonne fut créée en 2005 et implantée cette même année à L'Aigle. Après déménagement en 2008 puis une rénovation en 2016, aujourd'hui vous pouvez nous trouver au lieu-dit Anglure à St-Sulpice-sur-Risle. Vous y serez accueillis par Carole, Patricia, Stéphanie et Caroline, une équipe 100% féminine. Elles sauront vous orienter et vous conseiller sur nos différents produits régionaux, bovins, ovins, porcins et volaille. Vous pouvez également y trouver un très joli rayon fruits et légumes de saison et français. Du mardi au dimanche des poulets frais sont cuits à la rôtissoire. Dans le magasin, nous vous proposons un large choix de fromages à la coupe ainsi qu'un rayon crèmerie et épicerie composé de vins, cidres, calvados, jus de fruit, pâtes, etc., des produits là encore exclusivement régionaux.



Envieuse de vous faire découvrir nos produits régionaux du terroir français, l'équipe vous accueille du lundi au jeudi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h, le vendredi et samedi de 9h à 19h ainsi que le dimanche de 9h à 13h. ■

## — UN NOUVEAU site marchand —



**D**epuis Décembre 2018, notre nouveau site marchand est en fonction, désormais vous pouvez commander et vous faire livrer à domicile sous 48 heures par Chronofresh ou faire un retrait dans le magasin de votre choix ! ■

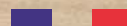
[www.leseleveursdelacharentonne.fr/e-boutique](http://www.leseleveursdelacharentonne.fr/e-boutique)

*Votre magasin le plus proche :*



**LES ELEVEURS**  
— de la Charentonne —

SARL DEPUIS 2005



*Nos autres adresses à découvrir sur :*  
[www.leseleveursdelacharentonne.fr](http://www.leseleveursdelacharentonne.fr)