

Nos points de vente

À la ferme : sur rendez-vous

Livraison en entreprise

- tournée mensuelle
- axes Parisot - Toulouse - Montauban

Sur internet :

- www.fermedesbouvier.com
- www.drive-fermier.fr/albi



Dans le Tarn :

- BIOCOOP Pais Albige - Albi
- BIO D'LICES - Albi
- LOGIC BIO - Albi
- Boulangerie de Berthelay - Ambres
- BIOCOOP La Chartreuse - Castres
- Magasin de producteurs : TERRA LOCAL - Gaillac
- NATHUR' BIO - Gaillac
- Aux Saveurs Locales - Labruguière
- BIO LAVALUR - Lavalur
- Boulangerie Le Pas du Lissou - Parisot
- L'EPI SE RIT - Rabastens
- Aux Saveurs Locales - Soual



Foires et Salons :

- Foire BIOCYBELE Graulhet (81) : Dimanche et Lundi de Pentecôte
- Salon Bien-Être Graulhet (81) mi-mars

Et ailleurs :

- LaRucheQuiDitOui Lavalette (31)
- LaRucheQuiDitOui Castres (81)
- Marché Bio AIRBUS le 2^{ème} jeudi du mois



La ferme des Bouviers

Véronique et Bernard Barrieu

1300 route de Loupiac - La Combe - 81310 PARISOT
Tél. : 06 11 39 12 98
fermedesbouvier@orange.fr - www.fermedesbouvier.com



La Ferme des Bouviers

Agriculture Biologique

**Huiles
Farines
Légumes secs**





Agriculture Biologique Huiles, Farines, Lentilles, Pois chiches



La Ferme des Bouviers, située à Parisot dans le Tarn, est une ferme en Agriculture Biologique depuis 1997

Nous cultivons des céréales et nous les transformons pour la consommation humaine :

- directement après triage : lentilles, pois chiches
- après transformation en huile : tournesol salade, tournesol cuisson, colza, cameline
- après mouture par notre moulin ASTRIE : blé, sarrasin, pois chiches, maïs, lentilles, seigle, petit épeautre.

Nous proposons aussi des graines de tournesol pour les oiseaux ; ou bien des tourteaux de colza ou tournesol pour les animaux (bovins, porcs, chèvres, brebis).



Toutes ces transformations nécessitent au préalable un tri des grains particulièrement efficace.

Ce savoir-faire est mis à profit pour apporter le plus grand soin au tri des lentilles et des pois chiches.

Une fois récoltées à leur pleine maturité, les graines sont triées, nettoyées, stockées et ventilées pour garantir les qualités nutritionnelles et gustatives de nos produits tout au long de l'année.

Nos huiles sont fabriquées de façon artisanale et traditionnelle.

La presse à huile extrait doucement l'huile des graines pour produire des huiles vierges de première pression à froid. Par décantation et filtration douces, les arômes caractéristiques des graines sont conservés. Afin de préserver la qualité exceptionnelle des acides gras (omega 3, omega 6, omega 9), les bouteilles sont teintées, placées à l'abri de la lumière et de la chaleur.



Nos farines sont moulues sur meule de pierre, au fur et à mesure de leur consommation.

Dans un moulin à meule de pierre, la rotation de la meule écrase l'amande, arase les enveloppes, et toutes les substances libérées sont intimement mélangées. Le tout en un seul passage. On récupère donc toutes les protéines possibles et on limite l'échauffement et l'oxydation de la farine.

