

# Des producteurs du territoire engagés dans l'approvisionnement en produits locaux et/ou bio à destination de la restauration hors foyer

Témoignage de Jean-Charles DIDIER  
La Ferme de la Bourrière à Méaudre (38)



Jean-Charles DIDIER

## A la base, il faut : une ferme, des animaux et des produits

Agriculteurs de père en fils depuis des générations, j'éleve 40 vaches laitières de race Montbéliarde et Abondance à Méaudre.

Leur lait est entièrement transformé par nos soins pour offrir une gamme variée de produits allant du St Méaudrais (plusieurs degrés d'affinage) à la raclette en passant par le Servagnet, la Brique et le Bleu du Vercors (AOP), pour terminer avec les fromages blancs et la confiture de lait.

Une partie de la production bénéficie de la Marque Parc « Produit du Parc Naturel Régional du Vercors ».



## Comment cela marche ?

Les centres de vacances et restaurateurs avec lesquels nous travaillons nous passent commande par mail ou téléphone.

Sur demande, nous pouvons adapter le conditionnement de nos produits.

Nos clients viennent chercher leurs commandes à la ferme.

## Ce que nous a apporté AST

- un référencement dans un annuaire
- de nouveaux clients grâce aux ateliers cuisine au cours desquels nous avons appris à connaître les professionnels de la RHD et à construire des partenariats pour l'avenir

## Nos petits plus

- un site internet sur lesquels sont expliqués nos process de fabrication, notre façon de produire
- un agrément européen nous permettant d'approvisionner de nombreux clients
- les visites à la ferme

## Partenariat dans le cadre du programme Alimentation Santé et Territoires

### En pratique ?

Commande par téléphone de préférence  
Prix professionnels

### Informations/contacts

PNRV : [ast@pnr-vercors.fr](mailto:ast@pnr-vercors.fr) - 04 76 94 38 26

La Ferme de la Bourrière : Jean-Charles DIDIER – Méaudre – tél : 04 76 94 27 02

Mail : [ferme.delabourriere@orange.fr](mailto:ferme.delabourriere@orange.fr)

