



Du foin dans les sabots

Du champ à l'assiette

Cycle de visites BRUDED

ROSCOFF 27/06/2017

SARL Du foin dans les sabots

- Basée à Guerlesquin (29)
- Créée en 2014 par Céline et Vincent QUENIAT
- Objet : transformer et commercialiser les produits des exploitations agricoles familiales (agriculture biologique) auprès de la restauration collectives et des particuliers

Les exploitations agricoles

Michel et Pierre QUENIAT

65 vaches laitières (normandes)

102 Ha dont 90 Ha de prairie

Un séchoir en grange



Vincent QUENIAT

100 porcs charcutiers / an

4000 volailles / an

18 Ha de céréales

Vente directe à 100%

La transformation

Céline et Lisa

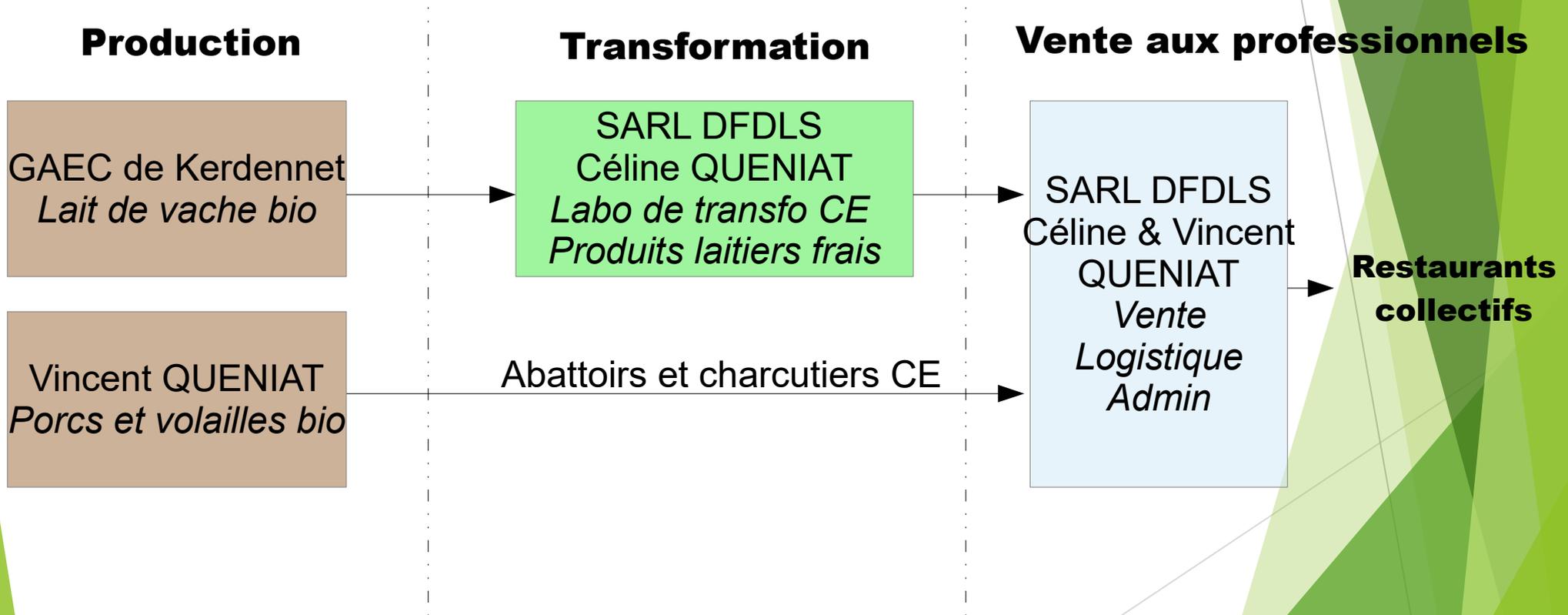
Un laboratoire CE de 130m²

35000 litres transformés /an en
yaourts, fromage blanc, riz au lait,
crème et beurre



L'organisation vers les pro

Activité professionnels à professionnels



Raccourcir et localiser le circuit d'approvisionnement

En produits laitiers c'est passer de ça :



A ça :



La chaîne est simplifiée, mais il y a quelques compétences à acquérir et quelques contraintes à contourner...

L'activité à fin 2017

- 35 restaurants de collectivités clients
- De 40 à 2500 repas
- De façon hebdomadaire à occasionnelle

