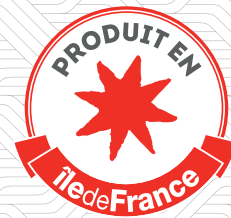




**DES PRODUITS
DE QUALITÉ**

**TOUT PRÈS
DE CHEZ VOUS**



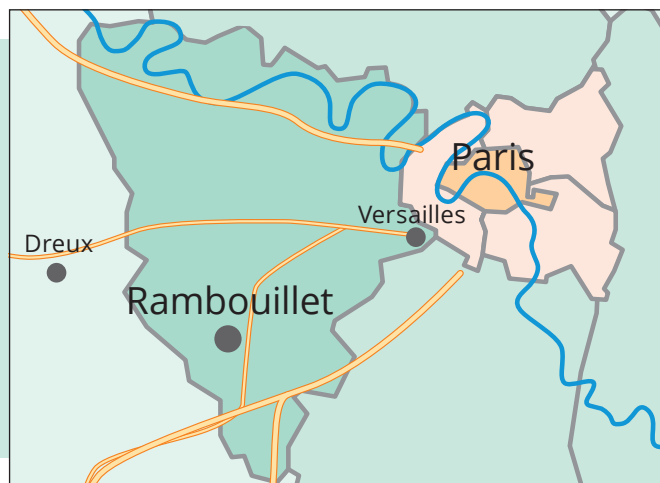
ÉLEVAGE

ET AGRICULTURE BIOLOGIQUE



La Bergerie nationale, au cœur du domaine national de Rambouillet, est située dans les Yvelines à 50 km au sud-ouest de Paris.

Depuis plus de deux siècles, cet établissement créé par Louis XVI conduit sa mission d'expérimentation, d'enseignement et de vulgarisation de l'agriculture.



Notre exploitation agricole, dans un environnement exceptionnel, est une véritable exploitation d'aujourd'hui, où le public de 3 à 99 ans peut découvrir la vie agricole avec ses spécificités, ses difficultés et ses valeurs.

L'exploitation s'étend sur 260 ha intégralement labellisés en Agriculture Biologique. Les élevages sont au cœur d'un système agricole résolument tourné vers l'agroécologie.

Ces valeurs se traduisent par:

- Un mode de production **préservant l'environnement** (autonomie alimentaire, transformation à la ferme...),
- Des produits **bios et sains**,
- Une commercialisation **locale** et un magasin à la ferme,
- 15 **emplois** directs et au moins 5 emplois indirects,
- Un système **transparent** : la ferme est ouverte au public, venez voir par vous-mêmes !



L'ÉLEVAGE,

C'EST DANS NOTRE NATURE !



Notre élevage de 70 vaches laitières est, depuis 2015, labellisé en Agriculture Biologique.

Les vaches sont traitées 2 fois par jour, et chez nous pas de robot de traite. Nos deux salariés en charge du troupeau traitent les vaches, un moment privilégié qui permet d'observer et de créer du lien avec chaque animal.

Le public peut d'ailleurs venir assister aux traites de l'après-midi !



Nous élevons également 400 brebis qui profitent des grands espaces du domaine de Rambouillet.

Les brebis de race romane représentent la moitié des effectifs. L'autre moitié du troupeau est composé de Mérinos de Rambouillet, dont la Bergerie nationale est conservatoire de la race depuis Louis XVI.

La commercialisation de nos productions en circuits court et de proximité est un axe stratégique fort et nous apportons beaucoup d'importance à ce que nos produits puissent être à disposition des habitants du territoire.

Une large gamme de conserves, produits laitiers et autres fromages de grande qualité sont commercialisés aux portes de notre ferme, ce dont nous sommes particulièrement fiers !



PRODUITS LAITIERS

Nous apportons une grande importance à la qualité de l'alimentation de nos animaux, **l'herbe** est au centre de notre système (quoi de plus normal pour des herbivores !):

- Pas d'ensilage de maïs ni de soja,
- Plus de 70% d'herbe dans la ration,
- Au moins 8 mois par an au pâturage,
- Pâturage tournant dynamique pour une bonne gestion de la ressource.



Transformation à la ferme

Le lait de nos vaches est transformé juste à côté de l'étable. Nous nous sommes associés avec la ferme de Sigy qui transforme la totalité de notre lait. Ce partenariat fort permet, par l'association de notre lait et du savoir-faire indispensable du fromager, de proposer des produits de haute qualité.

Nos produits laitiers sont fabriqués de manière artisanale et à partir d'un lait de vache non homogénéisé, pasteurisé et non mélangé qui provient exclusivement de la traite de notre troupeau.

FROMAGES

Le Montorgueil BIO

Tomme à pâte non pressée et non cuite. Affiné 60 jours. Onctueux et fruité.

Poids: 1,5 kg environ

Le Petit moulé BIO

Fromage frais moulé à la louche, frais et fondant. 4 recettes : Nature, ail et fines herbes, tomate à la provençale, poivre.

Poids: 150 g

Le Pavé de Rambouillet BIO

Tomme à pâte pressée non cuite - affiné 90 jours. Ferme et savoureux.

Poids: 2,5 kg environ

Fromage frais à tartiner BIO

Fromage frais brassé, frais et fondant. 3 recettes : Nature, ail et fines herbes, tomate à la provençale.

Poids: 180 g



PRODUITS LAITIERS

Le yaourt étuvé est notre produit terroir. Nous avons à cœur de n'utiliser que des arômes naturels issus des fruits.

YAOURTS

Yaourt nature BIO

Yaourt ferme étuvé nature.

À l'unité (125 g)

Par 4 (4X125 g = 500 g)

Yaourt aromatisé BIO

Yaourt ferme étuvé aux arômes naturels (fraise, framboise, vanille ou abricot).

À l'unité (125 g)

Par 4 (4X125 g = 500 g)



FROMAGE BLANC

Fromage blanc lisse BIO

Fromage blanc battu entier. Onctueux et crémeux.

Poids: 500 g

Fromage blanc de campagne BIO

Fromage blanc non battu entier.

Poids: 500 g



Emballages

Nous nous efforçons d'utiliser des emballages les moins impactants possible pour l'environnement, le meilleur emballage étant celui qu'on n'utilise pas !

C'est pourquoi nous vous proposons également des conditionnements en grand volume à la demande.

PLATS CUISINÉS

La majeure partie de nos animaux est commercialisée en vente directe à la ferme sous forme de colis.

Une large gamme de conserves a été développée afin d'optimiser la valorisation et limiter les pics de production. Ainsi les animaux sont valorisés au meilleur stade et nous permettent de vous proposer de savoureuses recettes.

Cuisiné à partir de viandes fraîches, sans additif, sans conservateur.

Conditionné uniquement en bocal en verre.

BŒUF BIO

Bœuf Bourguignon BIO

Bœuf en sauce à base de vin rouge et légumes

Poids: 800 g

Mijoté de bœuf BIO à la bière

Bœuf cuisiné à la bière brune

Poids: 800 g

Bœuf BIO au curry

Bœuf cuisiné accompagné d'une sauce au curry

Poids: 800 g

Bolognaise de bœuf BIO

Viande de bœuf hachée cuisinée à la tomate

Poids: 800 g



PLATS CUISINÉS

BREBIS

Tajine de brebis

Viande de brebis cuisinée en sauce, agrémentée de pruneaux, tomates, oignon

Poids: 800 g

Colombo de brebis

Viande de brebis cuisinée en sauce parfumée au curry

Poids: 800 g

Cassoulet de Brebis

Un plat complet, haricots lingots, viande et saucisse de brebis

Poids: 800g



CHARCUTERIES

PORC BIO

Rillettes pur porc Bio

Rillettes fondantes et savoureuses
100% pur porc.

Poids: 200g

Pâté de campagne au porc Bio

Recette rustique, riche en saveur et
aux ingrédients de qualité.

Poids: 200g



BREBIS

Terrine de Mérinos originale

La recette originale, au vin blanc

Poids: 200g

Terrine de Mérinos au romarin

Recette au vin rouge et
parfumée au romarin

Poids: 200g

Terrine de Mérinos au piment d'Espelette

Recette campagnarde
parfumée au piment
d'Espelette

Poids: 200g

Terrine de Mérinos campagnarde

Recette fine au vin rouge

Poids: 200g



FARINES

La totalité de nos terres est certifiée agriculture biologique, la majeure partie est destinée à l'alimentation de nos troupeaux. Une trentaine d'hectares sont réservés à la production de blé tendre et commercialisés. En 2021, la concrétisation d'un partenariat avec la SARL Moulin de Rambouillet nous a permis de développer une gamme de farines sur meules de pierre.

La mouture sur meule de pierre est un procédé d'écrasement ancestral permettant d'obtenir une farine plus riche naturellement, préservant tous les éléments du grain.



Farine de blé semi-complète

Type T110 Idéale pour pain, pâtisserie et cuisine.
Sac de 1kg, 5kg et 25kg

Farine de blé complète

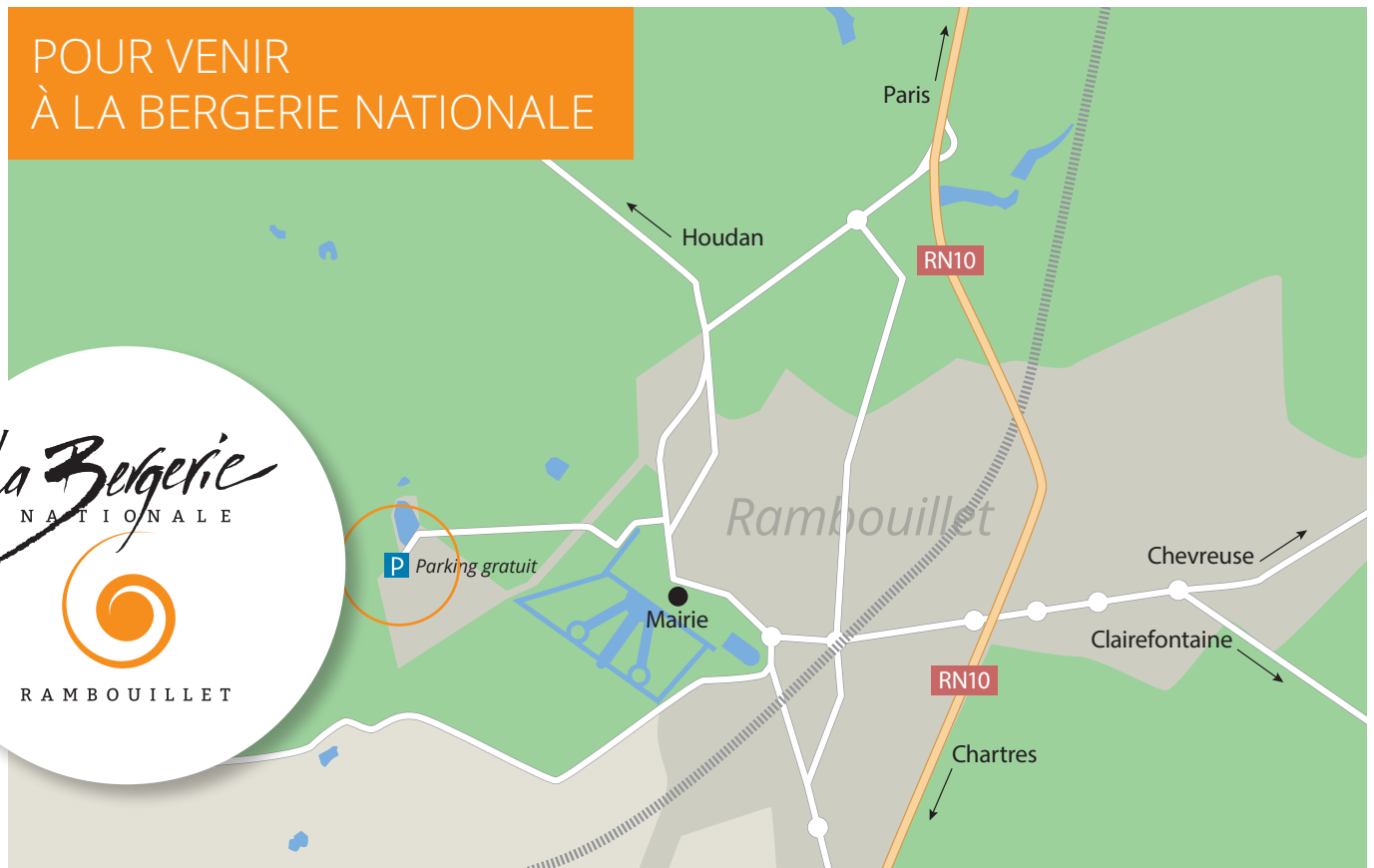
Type T150 Idéale pour pain, crêpes et biscuits.
Sac de 1kg, 5kg et 25kg

Son de blé

À saupoudrer sur salades, laitages ou céréales de petit-déjeuner.
Sac de 250gr



POUR VENIR À LA BERGERIE NATIONALE



Contacts commandes :

Gérald Roseau

Directeur d'exploitation de la Bergerie nationale
06.14.44.95.99

Noémie Drieux

Commerciale
06.45.78.03.35

commande@bergerie-nationale.fr

Bergerie nationale • Parc du Château • CS40609 • 78514 Rambouillet Cedex

www.bergerie-nationale.educagri.fr

