

AGNEAU DU BOURBONNAIS



Homologation LA n°31/90

ÉLEVÉ DANS LES
PRAIRIES DU BOCAGE



Né, élevé et abattu en Bourbonnais



BOEUF CHAROLAIS DU BOURBONNAIS



Homologation LA n°02-74

ÉLEVÉ DANS LES
PRAIRIES DU BOCAGE



Élevé et abattu en Bourbonnais



Animaux élevés
en plein air

Élevé en Auvergne Rhône-Alpes
et départements limitrophes

Respect du
bien-être animal

Abattu à
Bourbon
l'Archambault

Cœur DE Terroir

Alimentation
100% biologique
essentiellement
à base de fourrage,
produite sur
l'exploitation



Le meilleur du BIO !



Commercialisé en direct
par la coopérative

SICABA

03160 Bourbon l'Archambault
Tél. 04 70 67 35 03

Certificat de Garantie



Bœuf Charolais du Bourbonnais
ÉLEVÉ ET ABATTU EN BOURBONNAIS

Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure

Viande bovine issue de race Charolaise
Bovins élevés à l'herbe 6 mois minimum
Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller
et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet



IG 36.94



Homologation n° LA 02. 74

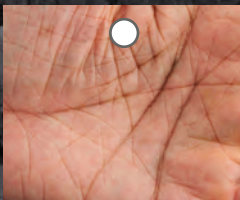


ODG | ASSOCIATION POUR LA DÉFENSE
DE L'ÉLEVAGE TRADITIONNEL
03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT ADET@LESVIANDESDUBOURBONNAIS.FR

Distributeur : SICABA 03160 BOURBON-L'ARCHAMBAULT - TÉL : 04 70 67 35 00



AGNEAU DU BOURBONNAIS



DEPUIS
1990



€/Kg

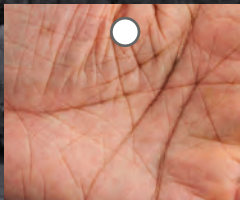


 **SICABA**

120 x 110,5 mm



BOEUF CHAROLAIS DU BOURBONNAIS



Côte de Bœuf

DEPUIS
1974



€/Kg



SICABA

120 x 110,5 mm



Homologation LA n°31/90



AGNEAU DU BOURBONNAIS



Né, élevé et abattu en Bourbonnais



ÉLEVÉ DANS
LES PRAIRIES
DU BOCAGE





Homologation LA n°02-74



BOEUF CHAROLAIS DU BOURBONNAIS



Élevé et abattu en Bourbonnais



ÉLEVÉ DANS
LES PRAIRIES
DU BOCAGE



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes