



J'achète  
Fermier!

POUR UNE *Meilleure*  
Rémunération DE NOS ÉLEVEURS

DES FERMIERS ET FERMIÈRES FIERs DE LEURS PRODUITS,  
AU BON LAIT FRAIS ET ÉQUITABLE

Chez J'achète Fermier, chaque produit est le fruit d'un engagement concret : celui des fermiers et des fermières qui fabriquent eux-mêmes leurs desserts, directement à la ferme. Des produits naturels, savoureux et ultra frais, à l'image d'un modèle équitable et plus local, pensé pour la restauration.





# J'achète Fermier!

## LE PROJET

*"Une marque créée par un éleveur,  
pour remettre les fermes au cœur de l'alimentation."*

J'achète Fermier est une marque engagée, née de l'initiative d'un éleveur, André Bonnard, pour proposer une alternative équitable, locale et responsable.

Nous accompagnons nos fermes partenaires dans la transformation de leur lait directement à la ferme, pour offrir aux professionnels, une gamme authentique et exigeante.



*André Bonnard,*  
Éleveur et fondateur  
de J'achète Fermier !

## EGALIM 2 COMPATIBLE !

Toute la gamme J'achète Fermier est compatible avec les exigences de la loi EGalim. Labellisés Agri-Éthique, nos produits garantissent une rémunération équitable aux fermiers et fermières partenaires. Ils font partie des références éligibles aux 50 % d'alimentation durable demandés en restauration collective.



# UN MODÈLE UNIQUE DE TRANSFORMATION À LA FERME

## Une fabrication au cœur de la ferme :

Le lait de la traite est directement transféré vers le micro-atelier situé au cœur de la ferme.  
Il y est ensuite pasteurisé et transformé dans le respect des normes sanitaires.  
Cette fabrication sur place garantit une fraîcheur optimale et une traçabilité complète.



Un micro-atelier, installé au plus près des vaches

## Des fermes partenaires engagées :

Chaque ferme partenaire fabrique elle-même ses yaourts et desserts, avec des recettes simples et courtes : lait entier, peu de sucre, sans additifs.



## Un dessert équitable et local :

Ce modèle permet de proposer une offre traçable, adaptée aux besoins des professionnels, tout en assurant une juste rémunération et la création d'emplois locaux.  
Équitable pour les fermes partenaires, bons pour vos convives.



Labellisés Agri-éthique France



# DES PRODUITS AUX QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES UNIQUES

Nos fermiers et fermières de lait transforment directement à la ferme,  
à partir de lait entier non homogénéisé. Chaque recette est courte sans colorants ni additifs,  
avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.

## Nos yaourts, une texture légère et authentique

Fabriqués à la ferme à partir de lait entier non standardisé, nos yaourts conservent toute leur authenticité.

Sans poudre de lait ni homogénéisation, ils offrent une texture légère et naturelle, avec une fine couche de crème en surface : un signe de qualité.



## Nos crèmes dessert, gourmandes et peu sucrées

Élaborées à la ferme avec du lait entier frais et des ingrédients soigneusement sélectionnés (cacao bio équitable, extrait naturel de vanille ...), nos crèmes dessert sont peu sucrées (11% de moins que la moyenne du marché).

Leur texture douce et onctueuse, associée à un goût gourmand et équilibré, séduit tous les publics, des enfants aux adultes.

## Nos produits, un goût frais et naturel

Ces recettes expriment la richesse du lait frais et entier de la ferme, sans artifices.

Le goût demeure frais et fidèle au lait.

Selon les saisons, les fermes et l'alimentation des vaches, des variations de goût et de texture peuvent apparaître : elles reflètent la diversité des terroirs et la richesse de nos fermes.



Découvrez nos produits  
et nos fermes partenaires !





J'achète  
Fermier!

# NOS YAOURTS

DES RECETTES SIMPLES, UN GOÛT FRAIS, FABRIQUÉS À LA FERME



## Nature

Ingrédients : LAIT  
entier pasteurisé\*  
(100%), ferments  
LACTIQUES



## Nature sucré

Ingrédients : LAIT  
entier pasteurisé\*  
(93%), sucre (7%)  
ferments LACTIQUES



## Vanille Bourbon

Ingrédients : LAIT entier  
pasteurisé\* (92,5%),  
sucre (7,2%), extraits  
naturels de vanille  
bourbon (0,3%),  
ferments LACTIQUES



## Citron

Ingrédients : LAIT entier  
pasteurisé\* (92,7%),  
sucre (7,2%), extraits  
naturels de citron doux  
(0,1%), ferments  
LACTIQUES



## Fraise

Ingrédients : LAIT entier  
pasteurisé\* (92,6%),  
sucre (7%), arôme  
naturel de fraise (0,4%),  
ferments LACTIQUES



## Framboise

Ingrédients : LAIT entier  
pasteurisé\* (92,3%),  
sucre (7%), arôme  
naturel de framboise  
(0,7%), ferments  
LACTIQUES



## Poire

Ingrédients : LAIT entier  
pasteurisé\* (92,9%), sucre  
(7%), arôme naturel de  
poire (0,1%), ferments  
LACTIQUES



## UNE OFFRE ADAPTÉE À VOS BESOINS

### Un conditionnement pensé pour vous :

Notre gamme est disponible en plusieurs formats  
adaptés à la restauration collective  
Pots de 100 g ou 125 g (sauf yaourt sucré).

24 pots par carton

Seaux de 5 kg

### Des engagements nutritionnels concrets :

Nos yaourts sont naturellement peu sucrés,  
sans arômes artificiels ni additifs.

# NOS FERMES PARTENAIRES

Nos fermes partenaires sont réparties sur l'ensemble du territoire pour vous garantir des produits frais et locaux !

Cette répartition vous permet d'apprécier toute la typicité des produits fabriqués à la ferme avec une traçabilité inégalable ! Pour maintenir le lien entre le consommateur final et nos fermiers, nous pouvons mettre à votre disposition des affichettes explicatives.

## HAUTS DE FRANCE



*Laure et Mathieu*

À LA FERME  
DE LAIT'LETTE,  
LANDRICOURT (02)

## Auvergne - Rhône - Alpes



*Elsa et Jérôme*

À LA FERME  
DES BERGERONNETTES  
DOLOMIEU (38)

## CENTRE VAL DE LOIRE



*Mathilde*

À LA FERME  
DE PUYSEAU  
LA-CHAPELLE-SUR-AVEYRON (45)

## NORMANDIE



*Philippe et Christelle*

À LA FERME  
DU VIEUX PUIITS,  
PISSY-PÔVILLE (76)



*Laura et Stéphane*

À LA FERME  
DE LA SYLVE,  
OYEU (38)

## Pyénées Atlantiques



*Iban*

À LA FERME  
ITHURBIDIA  
BUSSUNARITS-SARRASQUETTE (64)



*Christelle et Philippe*

À LA FERME  
AGRIPASSION,  
LA VÊTRE SUR ANZON (42)



*Stéphanie*

À LA FERME  
DE LIFFREMONT  
MAUQUENCHY (76)

## BRETAGNE



*Marie et François*

À LA FERME  
LAIT VACH'RIE  
SAINT-MÉEN-LE-GRAND (35)



*Isabelle et Cyrille*

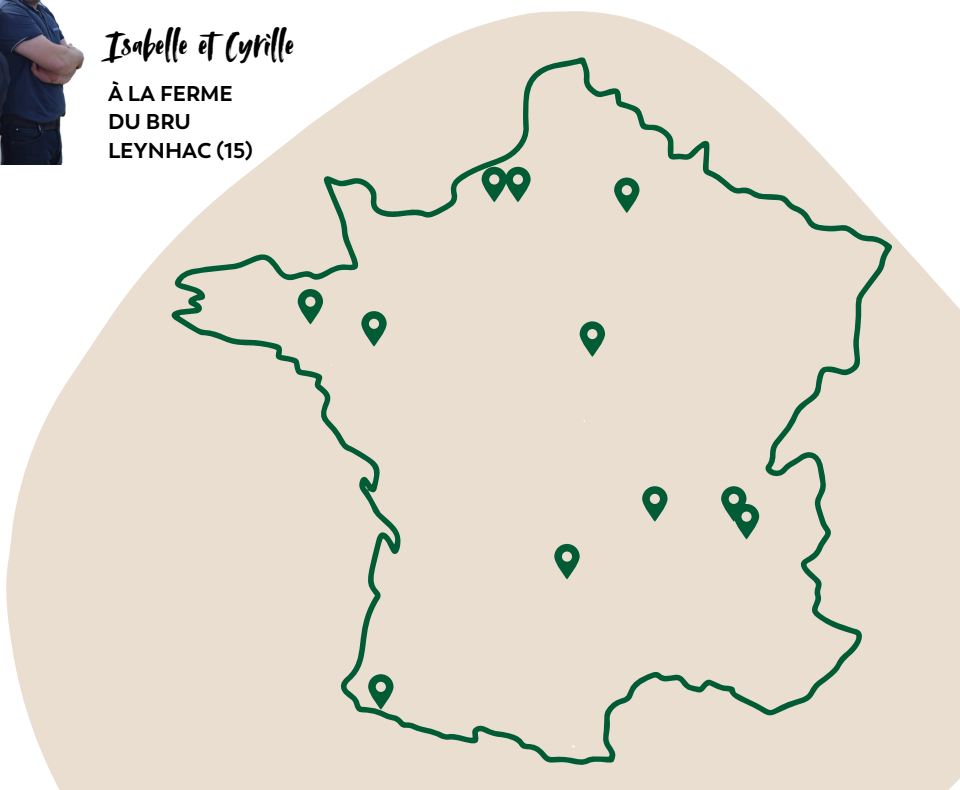
À LA FERME  
DU BRU  
LEYNHAC (15)

## PAYS DE LA LOIRE



*Isabelle et Florent*

À LA FERME  
DES PROUVERIES,  
LAUBRIÈRES (53)





# NOS ENGAGEMENTS



## Pour nos fermes partenaires

Chez J'achète Fermier, nous permettons à nos partenaires de valoriser leur lait directement sur leur ferme, sans investissement lourd, dans le cadre d'une agriculture familiale qui assure maîtrise et autonomie.

Le micro-atelier, proposé en location offre une solution de transformation clé en main et réversible.

Une formation et un accompagnement quotidien sont proposés sur l'ensemble des métiers.

Ce dispositif favorise une rémunération équitable, soutient l'emploi local et renforce l'autonomie des fermes.

Nos fermiers et fermières partenaires sont fiers de proposer des produits fabriqués chez eux, avec maîtrise, traçabilité et engagement.



## Pour l'environnement

Notre modèle limite les transports : le lait est transformé directement sur le lieu de production, sans transport de la ferme à l'usine.

Chaque ferme s'inscrit dans une démarche de progrès environnemental : alimentation sans OGM, agriculture de conservation des sols, ou participation à la démarche Bleu-Blanc-Cœur. Certaines fermes s'engagent également dans une trajectoire bas carbone. Ce modèle s'appuie sur des fermes laitières à taille humaine, ancrées dans leur territoire.



## Pour vous et vos convives

Nos recettes sont courtes, simples, et conçues avec des ingrédients soigneusement sélectionnés : lait entier, sucre, cacao bio équitable, arômes naturels ou extraits naturels. Elles répondent aux attentes des convives : peu sucrées, sans conservateurs, sans homogénéisation, ni colorants.

Des goûts qui plaisent à tous, pensés pour tous les âges et tous les contextes.

# ANIMATION PARTENARIAT

## Des animations pédagogiques pour créer du lien avec les fermes

Chez J'achète Fermier, nous proposons des animations pédagogiques et conviviales pour créer du lien entre les convives et celles et ceux qui fabriquent leurs yaourts.

En collaboration avec les équipes de restauration, nous co-construisons des formats sur-mesure, adaptés à vos objectifs et à la diversité de vos publics :

enfants, adultes, personnes âgées, patients ou équipes professionnelles.

## Exemples d'animations déjà mises en place :

Selon vos projets, nous proposons différents formats d'intervention :

- Dégustations pédagogiques pour éveiller les sens et valoriser le goût ;
- Ateliers pédagogiques adaptés à vos publics (enfants, adultes, seniors, etc.) ;
- Formations à destination des professionnels de la restauration.

## Des retours très positifs :

- Des enfants impliqués et curieux
- Une meilleure valorisation des équipes de restauration
- Une image renforcée auprès des familles et des convives

Parlons en : chaque animation est co-construite en fonction de vos besoins, de vos contraintes et de vos publics.

## Envie d'organiser une animation dans votre structure ?

**Nos équipes sont à votre écoute pour co-construire un projet adapté.**

**Contactez-nous pour en discuter !**

