



Marielle & Christophe Trébuchon Maison Trébuchon

Œufs bio plein air

Référent-e Gourmand Responsable

Gwenaëlle Guerlavais

g.guerlavais@gmail.com

Son histoire en quelques mots

C'est dans les années 50, alors qu'il était ouvrier agricole, que Gaston Trébuchon lance un élevage de poules pondeuses au pied du Pic Saint-Loup.

Depuis 2008, la troisième génération des "Trébuchon" (Christophe et son épouse Marielle) veillent sur près de 6 000 poules et travaillent 50 hectares de terres, certifiées biologiques.

C'est avec le souhait de proposer des œufs authentiques, pondus en élevage de plein air traditionnel qu'ils élèvent leurs volailles au Mas-de-Londres, sur un parcours herbeux de 5 hectares.

Elles sont nourries avec des céréales, 100 % végétales et biologiques.

Pourquoi les Gourmands Responsables soutiennent la Maison Trébuchon ?

- . Une vente directe en circuit ultra-court : du producteur à l'acheteur,
- . Une production respectueuse de l'environnement et des animaux,
- . Des œufs 100% bio et plein air,
- . La contribution à une histoire familiale locale

Ses coordonnées

34380 Mas de Londres

Ses produits (conditionnement + prix)

Oeufs plein air et biologiques

- . 0,30 € l'œuf
soit 1,80 € la boîte de 6 oeufs
- . moyen calibre
- . engagement par plaque de 30 œufs



Infos pratiques

Production bio ?	Localisation	Commande	Livraison	Régularité	Paielement
Oui	Hérault	Faite par la référente tous les 15 jours	Le mercredi, tous les 15 jours	Engagement sur 2 mois	Tous les 2 mois, par virement (référente)