

*Du côté des producteurs...*



## *...La Ferme de Ressins*

Toujours dans le but de proposer à ses convives des produits locaux de qualité, coralys vient de s'associer avec la ferme de Ressins, à Nandax (42). pour son approvisionnement en charcuteries, viande de porc et fromages fermiers



Située au cœur de la campagne Roannaise, *La Ferme de Ressins* est une exploitation à vocation pédagogique pour les élèves du lycée agricole qui participent aux différents travaux tout au long de l'année. La ferme possède un élevage porcin, destiné à la production de viande et de charcuterie, mais également une fromagerie où elle transforme le lait de vache et le lait de chèvre produit sur l'exploitation



*Moutons, cochons, vaches et chèvres sont élevés sur place*

*"Ici on produit de la charcuterie fermière"*

Stéphanie, la responsable de production, nous rappelle que la fabrication des charcuteries, bien que respectant les normes sanitaires en vigueur, est faite de manière artisanale. Les additifs et colorants sont bannis et les temps de séchage sont respectés afin d'aboutir à une qualité de produits exceptionnels. La viande de porc est découpée sur place et à la demande de nos chefs qui peuvent se permettre d'être exigeants sur les grammages des morceaux de viande.



*Pour Stéphanie le respect des temps de séchage est primordial*

Afin de pouvoir acheminer ces produits sur ses centres, Coralys crée *La Ferme Coralys*, une structure capable de centraliser les commandes, et de distribuer les produits de plusieurs producteurs locaux en partenariat avec Coralys.

*"Une entreprise comme la nôtre a la responsabilité d'être le lien entre les petits producteurs et nos clients"*