

CoFARMe est une coopérative
fermière qui veut valoriser le circuit
court et redéfinir une filière viande
plus transparente.



Consommer de la viande CoFARMe,
c'est soutenir l'économie locale et
promouvoir une agriculture
familiale plus respectueuse du
bien-être animal.

Coopérative Fermière d'Ardenne Méridionale SC

Rue de la Station 1C
6850 Paliseul
+32 470 58 10 66
info@cofarme.be

Retrouvez nos points de vente sur



www.cofarme.be



Fonds européen agricole pour le développement
rural : l'Europe investit dans les zones rurales



COFARME

Coopérative fermière d'Ardenne Méridionale



Agriculture familiale
Circuit court
Viande locale
Bien-être animal

www.cofarme.be



Notre Histoire

Depuis 2018, un noyau d'éleveurs et le Parc naturel de l'Ardenne méridionale travaillent à la structuration d'une filière viande en Ardenne méridionale.

Pour répondre à ce défi, CoFarMe est née en octobre 2019. Notre coopérative fermière réunit 11 éleveurs.

Nos valeurs

- Garantir le bien-être animal
- Offrir un revenu décent aux éleveurs
- Valoriser le travail des artisans bouchers
- Créer de la plus-value par une reconnexion directe entre éleveurs et bouchers
- Mutualiser les infrastructures, les équipements et la commercialisation
- Promouvoir les circuits courts et l'économie circulaire
- Créer un lieu d'échanges entre partenaires



Notre projet d'Atelier de découpe

Afin de poursuivre dans la voie du circuit court, nous avons le projet de construire un atelier de découpe sur le territoire de l'Ardenne méridionale à proximité du petit abattoir communal de Gedinne.

Notre viande de Boeuf

- La vache Blanc Bleu Belge offre une expérience gustative riche en saveurs et une haute valeur diététique.
- Le taurillon Blanc Bleu Belge est doté d'une viande plus claire et plus douce en goût.



- Le veau rosé Blanc Bleu Belge est élevé, dans nos élevages, en respectant le bien-être animal. Sa viande est d'une tendreté sans pareille.
- La Blonde d'Aquitaine offre une viande finement persillée qui assure tendreté et saveur.
- La Limousine BIO est caractérisée par une viande au grain persillé et au goût recherché.



Notre viande de Porc

Nos porcs élevés sur paille sont croisés Landrace, Piétrain et Duroc. Ils allient rusticité et grande qualité gustative.

Notre viande d'agneau

- Ile-de-France: cette race produit des agneaux de bergerie tendres et savoureux.
- Texel: cette race élevée en prairie et engraisée en bergerie, offre une viande d'agneau à la chair fine et sans excès de gras.
- Noire du Velay BIO: ces animaux plus rustiques sont adaptés à l'élevage BIO et offrent une belle qualité gustative.

