



Les artisans de la terre

Madame, Monsieur,

Ils sont 22, et n'attendent que vous...

Vous cherchez un retour à de vrais **produits du terroir**, des produits de **qualité**, dont on connaît l'origine et l'histoire. Consommer local, c'est aussi pour vous un moyen de **soutenir l'économie du territoire**, et permettre aux agriculteurs de vivre de leur travail.

22, c'est le nombre de producteurs de la Sarthe, qui ont décidé d'associer leurs forces en créant Idéal-72. Avec Idéal-72, nous avons voulu reprendre la main sur la valorisation de notre production en maîtrisant la découpe, la transformation et la commercialisation. Cela nous permet de mieux contrôler la valeur ajoutée de nos productions et d'assurer la qualité de nos produits jusque dans votre assiette.

Avec l'atelier de découpe et de transformation (steak haché, saucisserie), nous vous proposerons une découpe artisanale, de qualité, qui met en valeur nos produits. Notre découpe est réalisée par des bouchers professionnels, selon les techniques dites « de découpe à la parisienne ».

Grâce à notre atelier cuisine conserverie, vous aurez accès à des plats cuisinés authentiques, issus de produits du terroir. Ces plats locaux seront prêts à manger, conditionnés en barquette micro-ondable pour une plus grande simplicité.

Enfin, nous proposerons une offre globale de produits locaux et de qualité, à la restauration collective. Ces produits de qualité, alliés à une organisation pédagogique peuvent permettre de réduire de 50% le gaspillage alimentaire en restauration collective. Les économies réalisées sur la réduction des pertes permettent d'obtenir des produits de qualité sans augmenter le prix du repas.

Aujourd'hui, nous vous invitons à prendre part à l'aventure, à venir la faire grandir. Nous ouvrons notre capital à de nouveaux partenaires afin d'accélérer le développement de l'entreprise et de terminer les investissements. Rejoignez-nous et devenez acteur de l'agriculture de demain. Afin que nous vous donnions de plus amples informations sur notre entreprise, **contactez** :

**Thomas Levillain** (Ferme du Hêtre rousseau à Thoiré sur Dinan) : 06.81.36.97.84.

**Jérôme Calmet** (Le Pis qui Chante à Villaines sous Lucé) : 06.66.03.88.42.

**Stéphane Leffray** (EARL du Genetay à Pruillé le Chétif) : 06.87.01.59.27.

Nous sommes 22, bientôt un de plus ?

A bientôt,

Pour l'équipe d'idéal-72,  
Thomas Levillain  
Président TDL SAS

