



Christophe      Gabriel      Philippe et Frédérique      Jérémy Catherine      Cécile

## Tous POIROT, tous éleveur à la ferme du Lejol

### **Gabriel POIROT, Fondateur de la ferme du Lejol**

C'est dans les années 1970 qu'il créa le GAEC du Lejol avec son épouse. Nous lui devons tous notre passion du métier, notre volonté d'entreprendre en famille et bien sûr nos recettes ancestrales.

### **Frédérique et Philippe**

*Les fils : aîné et cadet, de Gabriel* ont repris le GAEC en 1995 et 2005. Ils sont tous 2 responsables des élevages bovins et porc ainsi que de la transformation du lait en munster, tomes et yaourts.

Aujourd'hui c'est un cheptel de 120 vaches laitières et 250 jeunes à l'élevage, qui migre vers la race vosgienne. Quant à nos 2 porcheries, elles comptent ensemble un total de 600 porc en permanence sur la ferme.

### **Christophe**

*Fils benjamin de Gabriel* et détenteur des diplômes de boucher et charcutier, Christophe créa la SARL du Lejol pour la transformation et la commercialisation des viandes de la ferme. C'est pour des raisons de réglementation qu'à l'époque la boucherie fut séparée légalement de la ferme et obligea Christophe à être le seul non-agriculteur de la ferme, de la famille..

Actuellement, c'est une gamme de 300 produits dont la qualité et le goût n'est plus à prouver.

### **Catherine**

*Épouse de Christophe, sa passion a toujours été les volailles. Alors après avoir élevé ses enfants c'est les poulets, dindes et pintades qu'elle bichonne. Incontournable au marché couvert d'Épinal en temps que vendeuse pour son mari lui permet de ne pas s'ennuyer !*

### **Jérémy**

*Fils de Christophe et Catherine, c'est tout petit qu'il est tombé dans la potion magique ! Et oui dès ses 14 ans il se passionna pour les canards et leur foie gras. Après 10 ans d'expérience, il créa sa propre ferme pour l'élevage et le gavage des canards tout en aidant son père dans la Charcuterie. Nous lui devons quelques recettes comme le saucisson sec au munster ou encore le Chorizo, la saucisse à la livèche et bien-sur toute les recettes à base de canard !*

### **Cécile**

*Fille de Christophe et Catherine, j'élève dans ma petite ferme des cailles et des lapins. C'est moi qui ai créé ce site internet et vous reçoit les matins au magasin de la ferme. Aujourd'hui comme beaucoup de maman, le temps me manque mais c'est toujours avec un grand plaisir que je vous accueille pour les visites de la ferme !*

### **Nos valeurs communes :**

- un élevage plein air autant que possible
- pas de traitement inutile mais des astuces préventives comme le vinaigre blanc, l'hygiène de vie et alimentaire des animaux et de fréquent test de vérification
- des animaux élevés confortablement sans compter les jours :  
**A MATURE**
- une transformation artisanale sans colorant, conservateur.. un savoir-faire ancestral, le meilleur pour nos enfants et pour vous !