Les Sables-d'Olonne. Nouvelle vitrine : la Boucherie bio sablaise

La Boucherie bio, qui vend en direct, vient de s'implanter aux Sables, avec deux points de vente : près de l'église Notre-Dame et un banc aux Halles centrales.

Au banc des Halles : Christophe Taillandier secondé par Marion. | OUEST-FRANCE

Ouest-France

Publié le 06/07/2020 à 16h37

ABONNEZ-VOUS

ÉCOUTER

LIRE PLUS TARD

Newsletter
La Matinale

La Boucherie bio, créée par le réseau d'éleveurs Unebio des Pays de la Loire, qui vend en direct, vient de s'implanter aux Sables, sous le nom de Boucherie bio sablaise.

« Nous avons deux points de vente, la boucherie près de l'église Notre-Dame et un banc aux Halles centrales, précise Christophe Taillandier, le responsable. **Concernant notre boucherie sablaise, le bœuf, le veau, l'agneau, le porc et la volaille viennent principalement d'éleveurs vendéens. »**

La Boucherie bio sablaise, qui emploie huit personnes, dont quatre bouchers, est très soucieuse de la qualité de la viande, du bien-être animal, du bilan carbone et d'un service irréprochable. Dans la gamme des produits : boucherie, charcuterie, salaison, traiteur, rôtisserie, toutes les viandes sont bios.

La Boucherie bio sablaise : 69, rue des Halles, ouvert du lundi au samedi de 8 h à 13 h et 16 h à 19 h 30 ; le dimanche, 8 h à 13 h. 02 51 23 95 96.