



## Présentation du Domaine Agricole Tardy

Notre domaine agricole, situé au cœur de **Pampigny**, est dirigé par **Sébastien Tardy**, un agriculteur passionné qui a repris l'exploitation familiale, en 2008, avec une vision claire :

**Offrir des produits locaux d'excellente qualité, cultivés avec soin et dans le respect de la nature, est notre engagement.**

Fort de plus de 20 ans d'expérience, Sébastien Tardy consacre toute son énergie et son expertise à la production de six variétés de pommes de terre, chacune sélectionnée avec soin pour répondre aux attentes des consommateurs et des chefs de la région. Toute notre production est labellisée **Vaud+**, garantissant l'origine locale et la qualité de nos produits, en accord avec les traditions et les pratiques durables.

Nos œufs, certifiés **IP-Suisse et** labellisée **Vaud+**, sont le fruit d'un élevage respectueux du bien-être animal. Nos poules pondeuses profitent chaque jour de l'air extérieur et de vastes pâturages, assurant des œufs frais, savoureux et produits dans le respect des normes environnementales. Nourries principalement avec des matières premières suisses, elles évoluent dans des conditions optimales.

En choisissant nos produits, vous proposez à vos clients des plats préparés avec des ingrédients locaux, responsables et de haute qualité, reconnus pour leur authenticité et leur saveur exceptionnelle.



Sébastien Tardy  
Laure Chevalley.

079 321 36 58  
079 559 34 54

[sebastien.tardy@bluewin.ch](mailto:sebastien.tardy@bluewin.ch)  
[corpatauxl@bluewin.ch](mailto:corpatauxl@bluewin.ch)

Rue de la Gare 3  
1142 Pampigny



## Nos Engagements

- **Qualité et goût** : Chaque variété de pomme de terre est cultivée dans des conditions optimales, garantissant un goût authentique et des textures parfaites pour toutes vos recettes.
- **Produits locaux** : Tous nos produits sont cultivés et récoltés à Pampigny, valorisant ainsi l'agriculture locale et réduisant les distances parcourues par nos produits jusqu'à votre assiette.
- **Respect de l'environnement** : Notre domaine applique des pratiques agricoles durables, soucieuses de préserver les sols et la biodiversité pour les générations futures.

## Une Passion Partagée avec les Chefs Locaux

Nous collaborons avec des chefs de la région pour valoriser la diversité et la qualité de nos pommes de terre et nos œufs dans leurs créations culinaires.

Grâce à ces partenariats, nos produits sont transformés en plats raffinés et délicieux, mettant en avant le meilleur de notre terroir.

**Pour ces raisons, nous vous proposons de collaborer ensemble.**

Sébastien Tardy  
Laure Chevalley.

079 321 36 58  
079 559 34 54

[sebastien.tardy@bluewin.ch](mailto:sebastien.tardy@bluewin.ch)  
[corpatauxl@bluewin.ch](mailto:corpatauxl@bluewin.ch)

Rue de la Gare 3  
1142 Pampigny



## INOVATOR

Classe C

Pomme de terre à frites (Mc Do)  
Pomme de terre industrielle  
Tendre, farineuse, sèche,  
Chair claire

Conditionnement :

Sac de 25 kg  
Frs. 25.-



## JELLY

Classe B

Pomme de terre à rôtir, haute  
température  
Pomme de terre de consommation  
Mi-ferme, moyennement farineuse  
Chair jaune

Conditionnement :

Sac de 10 kg  
Frs. 10.-  
Sac de 25 kg  
Frs. 25.-

Sébastien Tardy et Laure Chevalley  
1142 Pampigny  
079 559 34 54



## **BELMONDA**

Classe B

Pommes de terre à tout faire  
Mi-ferme, éclate peu, farineuse  
Chair jaune pale

Conditionnement :

Sac de 10 kg  
Frs. 10.-  
Sac de 25 kg  
Frs. 25.-



## **VICTORIA**

Classe B

Pommes de terre à tout faire  
Mi-ferme, farineuse, peu humide  
Chair jaune clair

Conditionnement :

Sac de 10 kg  
Frs. 10.-  
Sac de 25 kg  
Frs. 25.-

Sébastien Tardy et Laure Chevalley  
1142 Pampigny  
079 559 34 54



**VENEZIA**

Classe A – B

Pomme vapeur,  
Robe des champs  
Ferme, n'éclate pas  
Chair jaune clair et fine

Conditionnement :

Sac de 10 kg

Frs. 10.-

Sac de 25 kg

Frs. 25.-

Raclettes 10kg

Frs. 15.-



**DITTA**

Classe B-A

Pomme vapeur,  
Robe des champs  
Ferme, éclate peu, peu humide  
Chair fine

Conditionnement :

Sac de 10 kg

Frs. 10.-

Sac de 25 kg

Frs. 25.-

Raclettes 10kg

Frs. 15.-

Sébastien Tardy et Laure Chevalley  
1142 Pampigny  
079 559 34 54



**Œufs calibré 63g et plus**

Poulailler certifié IP Suisse

Poules pondeuses avec libre accès à  
l'extérieur

**Conditionnement**

Plateau de 30 pces  
Frs. 18.-

Pce  
Frs. 0.60

Sébastien Tardy et Laure Chevalley  
1142 Pampigny  
079 559 34 54

corpatauxl@bluewin.ch