

POULET BIO D'EXCEPTION

DANS LA CONDUITE DE MON ELEVAGE JE VAIS BIEN AU DELÀ DU CHAHIER DES CHARGES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE; EN TERME D'ESPACE, DE BIEN-ÊTRE, DE PREVENTION, DE SOINS; PHYOTHERAPIE, AROMATHÉRAPIE; BIODYNAMIE,...

AU PLUS PRÈS DE LEUR NATURE



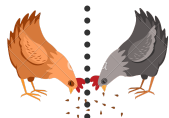
Plein air

Mes poulets et pintades sont élevés dès 4 à 5 semaines en plein air sur des parcours herbeux et arborés où ils peuvent pleinement s'adonner à leur passe temps favori, gratter, picorer et explorer.



Diversité biologique

J'ai fait le choix de la diversité à tous les niveaux, j'élève plusieurs souches de poulets et pintades ensemble. Les parcours sont aménagés (caches, bois morts, ...) pour favoriser au maximum la biodiversité.



Respect de leurs besoins

Les poulets et pintades ont des besoins physiologiques au delà de la nourriture et de l'abreuvement, se percher, gratter, picorer, vivre en communauté,... je favorise dans mes techniques d'élevage tout ce qui peut améliorer leur bien-être.



**LA FERME DES
PETITES PLUMES**
(MÉLANIE)



06-23-67-48-73
fermedespetitesplumes@gmail.com

POULET BIO D'EXCEPTION

MES VOLAILLES SONT ÉLEVÉES EN MOYENNE 100 JOURS ET PROFITENT LE DERNIER MOIS D'UN RÉGIME PARTICULIER AU LAIT BIOLOGIQUE POUR LEUR DONNER UNE CHAIR GOÛTEUSE ET TENDRE.

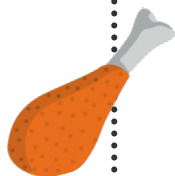
DES POULETS SAVOUREUX



Prêt à cuire

à partir de
• 9,80€/kg

Cornish dodu: 9,80€/kg
Cou Nu rouge: 10,60€/kg
Sussex: 11,20€/kg
Pintade: 13,90€/kg



En découpe

à partir de
• 5,80€/kg

Je vous propose au détail:

- Filets (22,80€/kg)
- Cuisses (16,20€/kg)
- Ailes (5,80€/kg)
- Abats (foie, coeur, gésier) 9,80€/kg



Plusieurs points de vente

Mes volailles sont disponibles en vente à la ferme, de préférence sur commande (mail, téléphone ou site internet) mais aussi chez de nombreux producteurs (Mangibio, Ferme du Grand Bois, Jardins de l'Aumônerie, Jardins de la Chaume,...)





Le Poulet Sussex

Le poulet fermier d'excellence, petit gabarit, à la peau blanche et à la chair succulente, très fine.



Le Poulet Cornish Dodu

Le poulet fermier traditionnel, gros gabarit, peau blanche, chair savoureuse et formes généreuses.

La Pintade

Volaille de plein air par définition, à la peau orange-brun et à la chair brune, gourmande, subtile et goûteuse.

Le Cou Nu rouge

Le Poulet fermier Label, gabarit moyen, à la peau jaune et à la chair délicieusement tendre.

