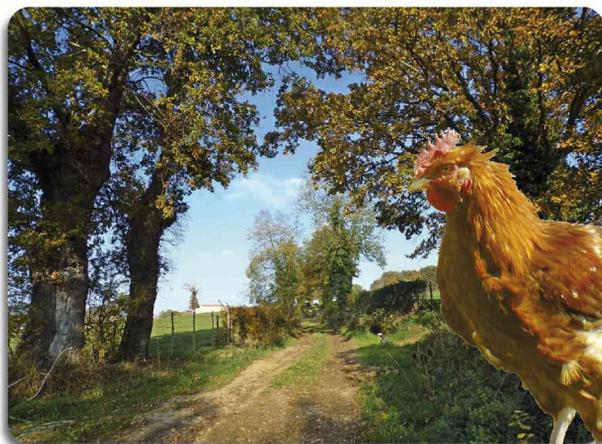




FERME de la NOUZIÈRE



*Retrouvez les saveurs
de la volaille d'autrefois*



La Ferme de la Nouzière se situe dans le département de la Creuse, sur la commune de Lussat (23170). En bordure de la Réserve Naturelle de l'Étang des Landes, notre territoire est préservé de certaines dérives de l'agriculture intensive et industrielle. Nous affichons fièrement notre choix d'être certifiés «Agriculture Biologique», démontrant ainsi qu'il est possible de pratiquer notre activité dans le respect de la terre et des animaux, sans utiliser de produits chimiques.

*Vente directe de
volailles fermières et biologiques*

Nos engagements :

Traçabilité

TRAÇABILITÉ TOTALE DE L'ORIGINE DE NOS VOLAILLES :
celles-ci sont entièrement élevées sur notre ferme, depuis l'éclosion.

Alimentation

100% BIO, PRODUITE ET TRANSFORMÉE PAR NOS SOINS À LA FERME :
alimentation fabriquée en grande majorité avec nos céréales et de celles des agriculteurs bio voisins partageant nos valeurs.

Durée d'élevage

120 À 180 JOURS SONT NÉCESSAIRES POUR ÉLEVER NOS VOLAILLES :
le choix d'une durée d'élevage prolongée, qui permet aux animaux de grandir tranquillement, leur confère un goût à part et garantit une viande tendre et savoureuse.

La Ferme de la Nouxière

Côté végétal

La majorité des terres est cultivée : blé, triticale, pois, féverole, maïs, sarrasin, tournesol, chanvre, pomme de terre. Le reste est composé de prairies, qui servent notamment de parcours aux volailles. Nous apportons une attention particulière à la rotation des cultures et au maintien de nos haies.

Côté animal

L'élevage principal porte sur le poulet. Celui-ci est de race rustique, ce qui lui confère une résistance indispensable en élevage fermier et biologique.

Nous sommes accompagnés par un nutritionniste animalier pour l'élaboration du mélange de céréales donné à nos volailles.

Une attention particulière portée à la qualité de l'alimentation des animaux leur apporte des caractéristiques très appréciées des consommateurs : une chair fine et de couleur blanche, avec une infime couche de gras.

Nous élevons également des pintades, canards, oies et dindes. Quelques bovins pâturent aussi sur la ferme.



Poussins au premier jour, qui commencent déjà à picorer

Préparation finale de la volaille



Poulet de race rustique : plumage roux, pattes blanches et cou emplumé

L'abattage est réalisé dans les ateliers de l'ESAT du Masgérot, association de travailleurs handicapés, situés à 30 minutes de la ferme. Cet abattoir est une petite structure à taille humaine, soucieuse des conditions de travail, qui garantit une traçabilité totale et privilégie les bonnes pratiques de respect de fin de vie des animaux. L'abattoir est agréé aux normes CE et certifié à l'abattage bio.

La découpe et la transformation sont réalisées dans un laboratoire coopératif de producteurs locaux, qui emploie deux bouchers, Au Bon Goût Creusoise, SARL située à 20 minutes de la ferme, agréée aux normes CE et certifiée AB.

Comprendre ce que j'achète / ce que je mange

<p>VOLAILLE BIO fermière élevée à la Ferme de La Nouzière</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Race de volaille rustique à croissance lente ● Sortie au grand air à partir de 42 jours ● Abattage à 150 jours en moyenne ● Alimentation de la ferme 100% biologique (98% de céréales + minéraux et vitamines) : traçabilité et origine de l'alimentation garanties à 100% ● Santé : traitements aux animaux uniquement à base de produits naturels ● 8 animaux maximum par m² à l'intérieur du bâtiment ● 6 m² de parcours herbagé en plein air par poulet ● Vente uniquement en direct et en circuit court
<p>VOLAILLE BIO «industrielle»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Race de volaille rustique à croissance lente ● Sortie au grand air à partir de 42 jours ● Abattage à partir de 81 jours ● Alimentation biologique à 95% minimum (règle autorisant l'incorporation de céréales non bio pour réduire les coûts) : céréales fournies par l'agro-industrie, l'éleveur n'étant pas autorisé à donner ses propres céréales ● Santé : interdiction de recourir aux antibiotiques ● 10 animaux maximum par m² à l'intérieur du bâtiment ● 4 m² de parcours herbagé en plein air par poulet ● Éleveur sous contrat avec une filière en circuit long
<p>VOLAILLE Label Rouge</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Race de volaille rustique à croissance lente ● Sortie au grand air à partir de 42 jours ● Abattage à partir de 81 jours ● Alimentation à 75% de céréales (origine non garantie, possibilité d'OGM) ● Santé : recours autorisé aux produits antibiotiques ● 11 animaux maximum au m² à l'intérieur du bâtiment ● 2 m² de parcours herbagé en plein air par poulet
<p>VOLAILLE certifiée</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Race de volaille à croissance intermédiaire ● Élevée en claustration (enfermée dans un bâtiment) ● Abattage à partir de 56 jours ● Alimentation à 65% de céréales (origine non garantie, possibilité d'OGM) ● Santé : utilisation de produits antibiotiques quasi systématique ● 18 animaux au m² à l'intérieur du bâtiment, sans aucun espace en plein air
<p>VOLAILLE «standard»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Race de volaille à croissance rapide ● Élevée en claustration (enfermée dans un bâtiment) ● Abattage de 35 à 40 jours ● Aucune obligation d'utilisation de céréales dans l'alimentation (origine non garantie voir douteuse, forte probabilité d'OGM) ● Santé : utilisation quasi systématique de produits antibiotiques ● 20 à 25 animaux au m² à l'intérieur du bâtiment, sans aucun espace en plein air



FERME DE LA NOUZIÈRE

La Nouzière

23170 LUSSAT

06 46 47 74 57

fermedelanouziere@outlook.fr

Ferme de la Nouzière

