

Labels de qualité

Tous nos produits sont élevés de façon traditionnelle, avec une chartre d'engagement qui garantit une méthode de fabrication transparente entre les producteurs et les consommateurs, certifiant ainsi l'authenticité et la qualité de nos produits. Dans un souci de qualité, nous disposons sur le domaine d'un atelier de transformation, ainsi qu'un point de vente où vous trouverez tous nos produits de la ferme.

La viande bovine :

Nous proposons la génisse charolaise née et élevée sur l'exploitation, nourrie de façon traditionnelle. La race charolaise qui est une race à viande réputée pour la saveur de **ses morceaux**. Les génisses sont âgées de plus de 30 mois et sont abattues dans un abattoir agréé CEE, contrôlé par les services vétérinaires et désosser après maturation, gage de qualité et de tendreté.

Les volailles :

Nous recevons nos volailles à l'âge de 1 jour, de souche Malvoisine pour le poulet, de souche Betina noir pour les dindonnes, et un cou nu roux souche lourde pour les chapons. Elevé en liberté et nourries avec les céréales de la ferme, pendant un minimum de 90 jours pour les poulets, 180 jours pour les dindonnes, 155 jours pour les chapons et poulardes.

Le canard :

Nous recevons nos canetons à 1 jours, ils nous arrivent des Landes, de souche Mulard. Ils vont être placés dans un bâtiment chauffé pendant quelque semaine, ensuite dès qu'ils seront emplumés, ils pourront aller sur leur parcours, ils sont nourris avec les céréales de l'exploitation, ceci jusqu'à 12 semaines. Après une période de pré-gavage et ensuite de mise en gavage pendant 12 à 14 jours.

Tous nos canards sont ensuite cuisinés dans notre atelier artisanal.
Découvrez l'ensemble de nos produits.

Nous bénéficions de la charte qualité :



Les Producteurs Fermiers de la Loire s'engagent à respecter la CHARTE ETHIQUE FERMIERE

1. Je suis agriculteur à titre principal
2. Je suis le producteur des matières premières que je transforme et je vends mes produits finis. Je suis responsable de la traçabilité et de la sécurité alimentaire des produits de ma ferme jusqu'à leur vente.
3. Je m'engage à mettre en œuvre des méthodes de production et de transformation traditionnelles.
4. J'identifie les produits de ma ferme avec mon nom et mon adresse.
5. J'applique la réglementation en vigueur.
6. Je m'engage à travailler dans une perspective d'agriculture durable et respectueuse de l'environnement.
7. Je m'engage à respecter un cahier des charges défini pour chaque production et précisant les conditions d'élevage, de culture et de transformation. J'en accepte le contrôle par le Comité de développement des produits fermiers de la LOIRE.
8. Je m'engage à accepter les visites de la clientèle sur ma ferme, sous réserve du respect des conditions de sécurité et d'hygiène.