

Anne GIROUX

VOLAILLES

AVICULTRICE à ST-BERAIN-S/S.

La Ferme de Goubeau

Entre les contreforts d'Uchon et l'agglomération de Montceau, l'exploitation de Mme Giroux se situe dans une plaine bocagère en bordure d'un bois, non loin du lac de la Sorme, sur la commune de St-Bérain-sous-Sanvignes.

L'exploitation compte de vieux bâtiments (partie habitation et écurie/grange construites en pierre) et de plus récents construits pour l'élevage de bovins, aujourd'hui abandonnés. La Ferme s'est spécialisée dans l'élevage de volailles fermières. Certains prés sont consacrés à la pension pour chevaux.



Philosophie

Les volailles sont élevées en liberté dans de grands parcs, à "l'ancienne". Les exploitants souhaitent faire redécouvrir la saveur des produits fermiers authentiques, et développer une vente locale directe. La production est principalement destinée à la clientèle particulière. Le partenariat avec le Panier du Coin a débuté en début d'année 2011.

Élevage des volailles

Les petits

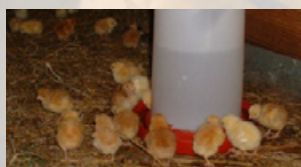
Toutes les volailles sont reçues à un jour, directement en provenance des accouvoirs. Elles restent dans les poussinières, dans l'écurie en pierre, environ 10 semaines. Ces petits sont nourris avec des aliments de démarrage, supplantés progressivement par les céréales. À l'âge de 8 semaines, lorsqu'elles sont assez solides pour aller en extérieur, les volailles sont transférées dans des poulaillers avec accès sur un parc. Elles profitent ainsi de parcours herbeux équipés de petits abris. Les volailles sont rentrées au poulailler la nuit pour éviter les renards.

La nourriture

Les volailles sont nourries avec le blé de la ferme, complété avec du maïs acheté à la coopérative agricole de Blanzay (origine France, producteurs locaux). Le maïs et le blé sont concassés et distribués à volonté. Les volailles sont également friandes de pain sec trempé dans du petit lait.

L'abattage

Les volailles sont abattues sur l'exploitation dans un abattoir agréé par les services vétérinaires de Saône-et-Loire. Elles sont ensuite conservées en chambre froide. L'abattage se fait au minimum après 4 mois d'élevage pour garantir une qualité de viande optimum. L'abattage se fait deux fois par semaine, le mardi et le jeudi, et tout au long de l'année.



La Ferme de Goubeau, c'est...

- 1 personne à plein temps
- 3 000 volailles en vente directe à l'année : poulet, pintade, canard, oie, dinde, volaille festive (chapon, poularde)
- 17 ha dont 9 ha de culture et 5 ha attribués à l'élevage de volailles

