

MODALITES DE VENTE

Vente directe à la ferme :

Le mercredi et le samedi de 17h00 à 18h30

Les marchés :

Colpo

Le samedi matin de 9h00 à 12h30
(dès février 2009)

Baden

Le vendredi soir à partir d'avril 2009

N'hésitez pas à passer vos commandes à l'aide
du bon ci joint

PLAN D'ACCES

Du bourg de Colpo

Prendre la direction de St-Jean-Brévelay par
la D28 puis rue P. Samson direction Plaudren
Continuer toujours tout droit pendant 2 kms environ
Au lieu-dit Kerdroguen, la ferme se trouve à 100
mètres à gauche environ après la chapelle

De l'axe Vannes-Locliné

Sortie CAS EDF
Tout droit sur la route de Plaudren
Suivre ZAC DE BELLEVUE à la patte d'oie à
gauche, puis tout droit sur 900 mètres environ



Jean-Charles et Julien METAYER
Kerdroguen - 56390 COLPO

☎ 06.12.62.48.55

Mail : lafermedekerdroguen@orange.fr

NOTRE PRODUCTION

La volaille

Toutes nos volailles issues de races rustiques à croissance lente sont démarrées à la ferme (poussin de 24h) avec un aliment bio .Elles bénéficient ensuite tout au long de leur croissance d'une alimentation 100% végétale écartant les céréales à risque OGM (le soja notamment) et un accès permanent à un parcours plein air.

Le poulet : Toute l'année nous proposons un poulet fermier et rustique au plumage roux et blanc à la chair tendre et goûte résultant de son mode alimentaire traditionnel complété par le picotage en parcours plein air.

Et pour quelques périodes que nous vous précisons en regard de la difficulté de reproduction, nous mettrons en valeur le poulet Faveroles, race d'autrefois qui fit la renommée de l'aviculture française par l'excellence de sa chair au doux mélange de faisan et pintade. C'était le poulet préféré des français au début du siècle.

La pintade : race rustique élevée dans les mêmes conditions que le poulet



Le canard de chair : Race canard de barbarie



Le canard gras : de race mulard, élevé en plein air pendant 14 semaines ; il est, comme le voulait autrefois la tradition, gavé aux grains de maïs entiers, sur un parcours paillé où il peut évoluer et garder son comportement social habituel. Ces conditions sont certes moins productives pour le gaveur (gavage plus long, avec un groupe de canard obligatoirement restreint car à taille humaine) mais tellement plus confortable pour l'animal.

Toute la transformation de nos produits aura lieu au sein du laboratoire à la ferme

Le chapon : grandit à la ferme pendant 8 mois avant d'agrémenter les repas des fêtes de fin d'année

La charcuterie

Nous prolongeons aujourd'hui un rituel d'élaboration de recettes familiales telles que saucisses, boudins, pâtés...

Le porc transformé est lui aussi d'origine « familiale », « label rouge » (conditions d'élevage raisonnées et nourriture totalement issue de la production créalière de l'exploitation) par un cousin éleveur à Lizio.

NOS TARIFS et DISPONIBILITES

Poulet (disponible 2009)	mi janvier	7.20 €/kg
Pintade (disponible 2009)	mi janvier	8.00 €/kg
Canard de chair (à partir de février 2009)		8.00 €/kg
Chapon (disponible 2009)	fin d'année	12 €/kg
Canard gras (disponible d'année 2009)	fin	Tarifs à préciser
Charcuterie sur commande l'année dès le 15 janvier 2009	toute l'année	
	<ul style="list-style-type: none">• Caissette d'env. 7 à 8 kg comprenant 3 pâtés de campagne, 6 boudins, 1 rôti, 6 côtes 1 morceau de lard et 15 saucisses• Au détail : pâté 350g• Saucisses• boudins	55 euros 4 € pièce 9 €/kg 8€/kg

