

RESERVATION VOLAILLES 2017

NOM.....

Courriel :

Tel (Fac) :

Lieu de livraison :

AMAP des Coquins ou AMAP du Rouinet
ou Autre (*)

(*) Nous pouvons vous livrer sur un lieu de RDV défini ensemble à partir d'une réservation de 10 volailles.

Jour de livraison (pour les AMAP) : MARDI
ou VENDREDI

Commentaires éventuels :

Indiquez le nombre de poulets et/ou pintades que vous souhaitez réserver, aux dates de livraisons ci-dessous. Poulet : 12,5 €/Kg. Pintade : 17,5 €/Kg.

Date	Poulets	Pintades
Mi mai		
Début septembre		
Début décembre		

Avance solidaire :

10 € X volaille(s) réservée(s) =€ .

A CONSERVER

Date	Poulets	Pintades
Mi mai		
Début septembre		
Début décembre		

Nous vous contacterons par courriel 10 jours avant la livraison pour vous donner la date exacte.

Avance solidaire :

Nous avons pu construire les 2 poulaillers en 2015 grâce à l'avance de 10 € par volaille réservée.

Pour nous aider à construire un nouveau poulailler et afin de vous proposer plus fréquemment des volailles, vous pouvez lors de l'envoi de votre réservation, joindre un chèque correspondant à 10 € fois le nombre de volaille(s) réservée(s). Nous déduisons le montant avancé lors de la livraison.

*Volailles
Fermières*



Anne et Olivier NOUGUIER

Chemin du mas de Gibre - 13150 TARASCON

Tel : 06 71 68 64 65 Courriel : earlginouguier@gmail.com

www.coquinsdebio.com



Soucieux de notre santé et de celle de la planète, nous élevons nos volailles en respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique. Nous avons choisi de créer un petit élevage afin de permettre aux volailles d'évoluer paisiblement.

Nous accueillons les poussins à 1 jour. Les poussins restent en poussinière chauffée durant leur premier mois puis nous les transférons dans les poulaillers en bois afin qu'ils aient plus de place et puissent accéder aux parcours.



Dès le départ l'aliment est 100 % biologique, composé de blé, maïs, soja, tournesol, seigle, orge et luzerne d'origine locale.

Une céréales bio est une céréale produite à partir d'une semence biologique, qui n'a reçu aucun engrais chimique ni pesticide (herbicide, insecticide.. et autre raccourcisseur de paille..) au cours de sa culture . Elle est bien sur non OGM.

Les parcours ont été aménagés sous les poiriers. Cette ambiance de « sous bois » rassure les volailles qui gambadent allègrement et ne restent pas devant la poulailler.

En prévention des parasites externes, nous utilisons uniquement

des extraits végétaux et de l'homéopathie. Nous n'utilisons aucuns antibiotiques ni vermifuge chimique. .

La litière du poulailler est composée de paille biologique.



Nous sélectionnons des souches à croissance lente avec une chair tendre et fine. L'abattage à 4 mois pour les poulets et 7 mois pour les pintades donne une volaille vraiment goûteuse !

Pour info la réglementation bio ou label rouge demande un abattage à 2,6 mois pour les poulets et 3 mois pour les pintades.

Pour une volaille croustillante et moelleuse, saler la peau, faites le rôtir 15 min de chaque coté à four chaud puis continuer la cuisson à four modéré les blancs en dessous.

Bonne Dégustation !



Formulaire de réservation

A remplir, à détacher et à nous remettre : en main propre, par courriel ou par courrier postal.

