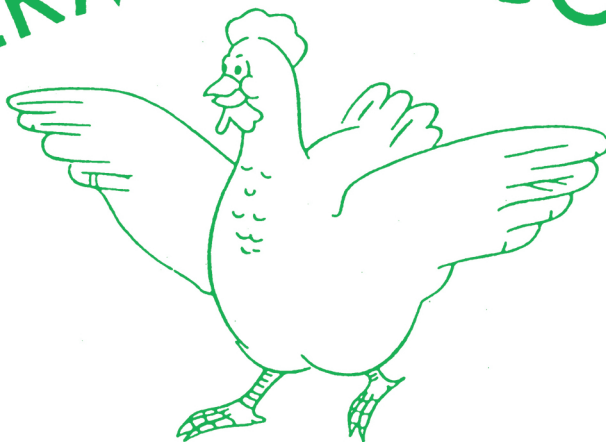


FERME AVICOLE



DES GRANDS CHAMPS

de père en fils depuis 1928 !

24490 LA ROCHE-CHALAIS

DORDOGNE - PÉRIGORD



Tél. 05 53 91 30 26

www.ferme-avicole.fr

ferme.avicole@wanadoo.fr

**TARIFS T.T.C. Départ
HORAIRES
INFOS
OCTOBRE 2025**

Ouvert le mercredi (journée) et le samedi matin

papier



recyclé

DES PROFESSIONNELS À VOTRE SERVICE

Nous sommes spécialisés dans l'élevage de volaille de qualité fermière vendues en direct en vif et en PAC (prêt à cuire).

La ferme occupe 7 hectares entourés par la forêt de la Double où les animaux peuvent accéder lorsqu'ils sont lâchés.

Les exploitants représentent la 3^e génération depuis 1928, le gérant actuel est Étienne GODART (ouvert à repreneur).

L'aliment fabriqué sur place depuis 1961 est de type fermier. Il contient 70 à 80% de céréales (maïs local), des protéines végétales (tournesol, colza et soya, tous d'origine locale), des vitamines, des minéraux et... c'est tout! Pas d'antibiotique, ni d'activateur de croissance, ni de matières grasses, ni de farine animale, et bien entendu, pas d'OGM, ni dans le maïs, ni dans le soya.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Nous ne prenons pas de commandes en vif. Avant de venir, renseignez-vous des disponibilités de la semaine (tél. ou Internet). Par contre les commandes en PAC (prêt à cuire) sont recommandées.

Prévoyez assez de cartons ou de cages aussi propres que possible. Si, pendant le transport ils ont chaud, même 2 mn, vous favoriserez le coryza. Pour des volailles moitié venues ou adultes, vous pouvez les mettre en vrac dans le coffre, attachées ou pas. Elles restent calmes en route car le transport les rend un peu KO.

Vérifiez le nombre et la qualité au chargement. Pas de contestation possible après.

Là où elles dorment les 1^{er} jours, il est probable qu'elles y restent à vie. Percher dans un arbre à la belle saison vous semblera bucolique, mais quand arriveront les pluies verglaçantes de l'hiver, il vous sera impossible de les faire changer d'habitude. Donc fermez-les les 1^{er} jours, le temps qu'elles s'habituent à leur « dortoir ».

Donnez-leur de l'eau propre, du maïs cassé ou en grain s'ils sont moitiés venus, et de l'aliment complet. À part pour les adultes, mettez toujours un peu d'aliment complet. Un poulet de 6 semaines équivaut à un enfant de 6 ans. De même qu'un enfant de 6 ans ne se nourrit pas uniquement de steak, un poulet de 6 sem. a besoin d'autres éléments que du maïs. L'aliment complet traditionnel n'est pas du poison, mais apporte les éléments indispensables à une croissance correcte. S'en passer pénalisera leur performance à l'âge adulte sans même que vous ne vous en rendiez compte.

Pour les démarrés, demandez s'ils ont besoin de chauffage. Plutôt que de chauffer la totalité du local, gardez un coin plus chaud où ils iront se « recharger » en chaleur. S'ils sont agglutinés à cet endroit, c'est qu'il fait trop froid.

GRIPPE AVIAIRE

Les récentes mesures de biosécurité nous obligent à prendre les identités de chaque visiteur ou client, avec interdiction de rentrer dans la partie élevage sans être passé par la case désinfection.

BIO ou pas BIO ?

Nous sommes ravis de la tendance actuelle vers le Bio et la vente directe, car c'est la consécration de ce que nous pratiquons depuis 60 ans. Problème, certaines normes sont inapplicables dans notre système en « multi bandes » imposé par notre pratique de vente directe en vif et PAC (arrivage des poulets à 4 sem., pas de volailles dehors par temps humide, etc.). Pourtant, nous allons plus loin que le Bio sur bien des aspects (fabrication de l'aliment, vaccination, chaponnage et abattage sur place, densité, durée d'élevage, médicaments, etc.). Mais, nous ne courons pas après cette marque pour une autre raison : nous sommes farouchement indépendants et ne souhaitons pas nous inféoder à une étiquette quelconque qui comme les autres (fermier, IGP, label, etc.) est surtout profitable aux circuits longs et souvent récupérée par l'industrie sur le dos des petits producteurs. Nous préférons l'agriculture durable, naturelle, traditionnelle, sans traitements antibiotiques (sauf maladie), en totale transparence (visites libres sans rendez-vous avec accès partout), dans la vente directe, sans marketing, sans emballage tapageur. Des produits simples à des prix équitables pour tous.

Mais, si nous sommes farouchement indépendants, nous ne sommes pas anti-Bio : Nous sommes agréés (Ecocert) en abattage à façon bio (voir tarif page 11), tandis que notre fumier est destiné à l'agriculture Bio locale.

HORAIRES

OUVERT : le mercredi et le samedi matin.

Du 16 mars au 15 septembre 8h-12h et 14h-18h.

Du 16 septembre au 15 mars : 8h30 - 12h et 14h-17h30.

Merci de ne pas vous présenter 10 mn avant la fermeture pour 1/2 h de chargement.

Point d'attente : Placez le véhicule juste devant la flèche verticale.

ET AUSSI :

AUTRUCHE : Viande : 31,80 €/kg, viande à ragoût et abats : 16,80 €/kg. Coquille : 21,00 €. Œuf plein : 45,00 €.

CANETONS : Les mesures de biosécurité (contre la grippe aviaire) nous interdisent d'en avoir à côté des poulets. Nous avons arrêté cette activité. Sauf au moment de la Latière (30 avril et 1^{er} mai). Nous revendons à 4 semaines ceux d'un collègue. La ferme est ouverte ces 2 jours.

CANETTES PAC : (Barbarie prêtes à cuire) 12,10 €/kg. Pas de vente en vif.

FUMIER : Pris en poulailler : gratuit.

LAPINS PAC : 11,55 €/kg. Pas de vente en vif.

OIE : À rôti 18,90 €/kg. Pas de vente en vif. Uniquement en décembre. Démarrés 4 semaines 30 avril et 1^{er} mai 2026? (pas en 2025).

PAC : où trouver nos volailles PAC (prêtes à cuire) : chez nous, Le Marché Fermier (Chalais, Ribérac), Boucherie Sacp (Parcou), La Ruche Qui Dit Oui (Saint-Astier, Saint-Philippe-d'Aiguille, Périgueux, Sarliac-sur-l'Isle), Intermarché Coutras, Station des Saveurs (Tocane), Panier de la Double et Carrefour Contact (Saint-Aulaye), Chez Hugues (Saint-Aigulin), Cave au Moulerin (Bassens).

PARIS : vente régulière de volailles PAC (prêtes à cuire) en direct à Paris. Tarif et calendrier sur demande.

PIGEONS PAC : 21,15 €/kg. Pas de vente en vif.

PINEAU : 17,90 €/litre.

PLANNING d'arrivage des volailles vivantes : sur la page d'accueil du site Internet.

RÉCLAME : Nous bradons parfois certains surplus. Infos sur le panneau d'entrée, sur le site Internet et par e-mail. Confiez-nous votre adresse e-mail, vous connaîtrez les réclames en temps réel et en priorité.

TVA : Sur la paille et l'aliment : 10%. Sur le PAC, le vif, les œufs et l'abattage à façon : 5,5%. Sur le matériel : 20%.

VISITE : Guidée sur rendez-vous : 1,50 à 3,00 €, tarif sur demande. Non guidée, pendant les heures d'ouverture : Gratuit.

POULET DE CHAIR

POUSSIN D'UN JOUR :									
voir M. Prince, page 9.									
POULET DÉMARRÉ (à la pièce)									
28 jours	(4 sem.)	4,30 €/pce	+ 5 cts/jour (ex. 30 jours 4,45)						
35 j	(5 sem.)	4,75							
42 j	(6 sem.)	5,25	REMISES:	Par 25	0,05 €/pce	remises cumulables avec les pintades			
49 j	(7 sem.)	5,75		50	0,10				
				100	0,15				
				200	0,20				
1 gratuit pour 50 achetés									
POULET À FINIR ET ADULTE (au poids)					POULET PAC (prêt à cuire)			DÉCOUPE	
VIF									
Détail		5,40 €/kg	Détail		8,95 €/kg	Blancs		22,10 €/kg	
Par 10 kg		5,30	Par 10 kg		8,85 €/kg	Gésier/foie		14,10	
25		5,05	25 kg		8,75 €/kg	Cuisse entière		8,45	
50		4,65				Cuisse désossée		13,20	
100		4,40				Aileron		5,55	
200		4,10				Carcasse		0,70 €/pce	
						Carcasse par 20		0,50 €/pce	
					CONSERVES	Rillettes	180 g	7,75 €	
						Rillettes	350 g	10,15	
						Poulet basquaise	750 g	17,35	
						Confit cuisse poulet	750 g	17,35	

Vaccinations Marek, Bi, Gumboro, Newcastle et Coccidiose.

Traitement périodique contre les vers.

Ils seront plus ou moins sensibles à certaines maladies selon les saisons, le temps, le terrain, le mode d'élevage, les années. Il est recommandé de surveiller les parasites et de faire un traitement préventif toutes les 4 semaines contre les vers. Contre le coryza (rhume): antibiotiques. Contactez-nous pour savoir lequel est actif en ce moment. À employer avec parcimonie, ordonnance obligatoire.

Les souches sont des variétés fermières, rouges, cou-nus (lourds et légers) et non cou-nus (lourds).

Le chauffage est indispensable jusqu'à 3 semaines en été et 7 semaines en hiver.

L'aliment complet est recommandé jusqu'à 8 semaines avant de passer progressivement au grain pour la finition. Un poulet de 8 semaines est comme un enfant en pleine croissance qui a besoin d'une alimentation adaptée. Inutile de forcer sur le grain entier ou cassé avec des poulets moitié venus. Ils grossiront moins bien et ne seront pas meilleurs.

Le goût se fait seulement les trois dernières semaines de vie de l'animal et dépend surtout de son âge. La nourriture et la liberté n'ont que peu d'influence (si si). Un bon indice pour les tuer: quand les coqs chantent et que les poulettes commencent juste à pondre et se transforment en moelleuses poulardes. Un poulet industriel est tout mou car simplement trop jeune, il a plus de cartilage que d'os.

Nous les sacrifions à partir de 15 semaines (contre 11 à 12 semaines pour les industries fermières type label).

Nos poulets sortent dehors à partir d'environ 10 semaines (sauf temps humide ou mesures gripe aviaire).

PINTADE

PINTADES À FINIR ET ADULTE (au poids)	
Détail	5,95 €/kg
Par 25 kg	5,65
50	5,50
100	5,35
200	5,25
Remises cumulables avec les poulets	
PINTADE PAC	
Détail	10,85 €/kg
Par 10 kg	10,75
25 kg	10,65

Nous les recevons à 7 semaines, toutes les 8 semaines. Voir le planning.

Elles sont désaïées à la naissance et peuvent effleurer les 3 kg adultes.

Cette volaille, classée comme gibier, originaire de la savane africaine, demande beaucoup de chaleur au démarrage. Il est conseillé de ne pas descendre au-dessous de 23°. De plus, elle supporte mal les variations de température (si possible, pas plus de 8° d'écart par 24 h).

Elles seront moins sauvages en compagnie de quelques poulets et rentreront plus facilement dans leur poulailler.

À rôtir, la pintade est trop sèche si elle est sacrifiée trop jeune. Dans ce cas, un petit suisse, ou de la crème fraîche à l'intérieur, lors de la mise au four, vous offrira un moelleux sympathique.

À l'âge adulte, la tête devient bleue puis vire au blanc. Elles sont alors bonnes à tuer (4-5 mois), surtout si elles commencent à pondre et alors là, pas besoin de petit suisse...

Phénomène curieux: on peut trouver des foies blancs sur les plus grosses. C'est un foie gras!!

Il est difficile de reconnaître les mâles des femelles. Les mâles, une fois adultes, ont des barbillons un peu plus grands et ont un « chant » saccadé encore plus désagréable que celui de la femelle, que l'on compare parfois à celui d'une scie.

Si vous souhaitez les faire reproduire, l'accouplement ne se fait qu'en liberté totale et vous aurez du mal à trouver le nid.

PONDEUSE PRÊTE À PONDRE

Rouge (pour les Sussex, les coucous et les cendrées : rajouter 1 € pièce)			
20 sem.	14,60 €		
Puis : + 6 cts/jour			
21 sem.	15,00		
22 sem.	15,40		
23 sem.	15,80		
24 sem.	16,20		
25 sem.	16,60		
26 sem.	17,00	REMISES :	1 à 5: + 0,50 €/pce
27 sem.	17,40		6 à 10: + 0,20
28 sem.	17,80	Par	25: – 0,20
29 sem.	18,10		50: – 0,30
Ensuite : prix bloqué à 18,50 quel que soit l'âge			100: – 0,40
			200: – 0,50

Les pondeuses mangent peu. Inutile de forcer la nourriture, elles ne pondront pas plus, c'est même souvent le contraire ! Plus une poule est grasse et moins elle pond. Pour la solidité des coquilles, vous pouvez ajouter des coquilles d'huîtres écrasées.

Le 1^{er} mois, les œufs sont petits. L'alimentation peut jouer sur la couleur du jaune mais pas sur celle des coquilles.

Sur 10 poules, il faut compter 6 à 8 œufs/jour en moyenne.

Les Rouges couvent rarement, les Marans et cendrées le font mieux, mais pondent moins.

Le principal facteur d'une bonne ponte est le programme d'éclairage. La longueur des jours ne doit pas diminuer. Les éclairer en permanence est inutile. 16 h de lumière/jour est un maximum. Il suffit de corriger le raccourcissement hivernal avec une minuterie qui allume le matin (vers 5 h en hiver). Ne pas modifier le programme de plus de 15 mn par semaine.

Ce sont des hybrides et non pas des souches pures. En les croisant, vous n'obtiendrez pas forcément les mêmes.

ROUGE (NOVOGEN) : Les plus performantes, surtout les 1^{re} années. 2 kg à 2,5 kg adultes. 270 œufs/an. Peu charnue. Ne couve pas.

BLANCHE (SUSSEX) : 2,5 kg à 3 kg. Blanches tachetées de noir. Une race ancienne qui revient à la mode. 220 œufs/an. Un poil charnue. Couve peu.

COUCOU : mêmes caractéristiques que les Sussex, sauf la couleur (un peu comme les pintades).

CENDRÉE : mêmes caractéristiques que les Sussex, sauf la couleur (cendrée donc!).

AZUR – OLIVE – MARANS : ces variétés font des œufs à coquille colorée (bleu azur, vert olive et foncée) arrivage possible à 1 jour puis démarrée. Infos par e-mail.

VACCINATION : Bi, Marek, Gumboro et Newcastle.

ŒUFS BIO : ne viennent pas de chez nous, mais de chez un collègue voisin. 4,70 €/douzaine, 10,00 €/plateau de 30 de 1 à 7 jours (pondus du mardi).

COQ : Ils sont inutiles pour faire pondre les poules. Comptez 1 coq pour 7 à 8 poules si vous y tenez. Nous avons parfois des coqs de pondeuse (les frères), idéalement légers. Sinon nous vous suggérons les poulets mâles cou-nu légers (type label) pour éviter d'abîmer les poules.

DINDE ET DINDONS

FEMELLE DÉMARRÉE DÉSAILÉE			MÂLE DÉMARRÉ
	Noire	Bronzée	Blanc
1 jour	6,65 €	6,10 €	4,65 €
21 (3 sem.)	7,15	7,60	6,15
28 (4 sem.)	7,40	7,95	6,90
35 (5 sem.)	7,70	8,35	7,80
42 (6 sem.)	7,95	9,05	8,85
49 (7 sem.)	8,35	10,00	10,30
	+ 3 à 5 cts par jour		+ 4 à 6 cts par jour
REMISES: Par 25: 0,15 €/pce			
50: 0,25			
Une seule bande par an. Éclosion vers le 20 avril.			
MOITIÉ VENU (jusqu'à 3 mois)		À FINIR ET ADULTE	PAC (prêt à cuire)
F. Noire	9,55 €/kg	8,50 €/kg	10,80 €/kg
F. Bronzée	7,95	7,65	10,70
Mâle Blanc	5,20	5,20	7,40
	REMISES	REMISES	REMISES
Par 25 kg:	0,20 €/kg	0,20	0,10
50 kg:	0,30	0,30	0,20

Attention : Nous ne prenons pas de commandes en vif

POIDS MOYEN ADULTE VIF

Noires: femelles 4,5 kg (PAC 3,5 - 4,5 kg) Bronzés: femelles 9 kg (PAC 5,5 - 7 kg)
Blancs: mâles 15-25 kg

Surveillez l'histomonose. C'est un parasite qui s'attaque au foie. Les animaux sont prostrés avec une diarrhée jaune. À l'autopsie, on trouve des auréoles blanches sur le foie. Le produit efficace (dimétridazole) est interdit et il n'existe pas de vaccin. L'alasol pour les pigeons a une petite efficacité. En préventif, ce qui acidifie le tube digestif est recommandé: le poivre en grain mélangé dans l'aliment ou le vinaigre dans l'eau. Le microbe (histomonas) est souvent transporté par les vers: vermifugez chaque mois. C'est une maladie parfois amenée par les pigeons. Elle se manifeste à tout âge, même sur des adultes.

Contre la sinusite: injection de Tylan dans les sinus. Attention, ils sont très sensibles au moindre changement de nourriture.

Vaccination Marek et RTI au couvoir.

Évitez les conditions humides (météo, terrain spongieux, mare, présence de palmipèdes, etc.).

CHAPON

CHAPON DÉMARRÉ (à la pièce)			CHAPON MOITIÉ VENU (au poids) (moins de 3 kg)			PINTADON Pintade-Chapon (à partir d'août)	
42 jours	(6 sem.)	9,85 €/pce	Détail	8,00 €/kg		Détail	13,15 €/kg
49 j	(7 sem.)	10,50	par 25 kg	− 0,20		par 25 kg	− 0,10 €
56 j	(8 sem.)	11,45	50 kg	− 0,40		50 kg	− 0,20
63 j	(9 sem.)	12,45	100 kg	− 0,60		Adultes - au maïs	9,25 €/kg
		+ 7 à 9 cts/jour	CHAPON À FINIR ET ADULTE (au poids) (garanti non loupés)			- au lait	10,00
Remises						Maïs	Lait
Par 25:		0,15 €/pièce	9,20 €/kg	10,25 €/kg	15,70 €/kg	par 10	16,50
50:		0,25	par 10 kg	− 0,10	− 0,10	DINDON-CHAPON (à partir d'août)	
100:		0,30	25 kg	− 0,20	− 0,20	Vif	6,05 €/kg
			50 kg	− 0,40		PAC	7,80 €/kg
			100 kg	− 0,60		par 25 kg	− 0,10 €
ATTENTION Nous ne prenons pas de commande en vif			CHAPON LOUPÉ (au poids) Apparence de coq. Goût du vrai chapon légèrement plus ferme			50 kg	− 0,20
						CHAPONNAGE À FAÇON avec aide client (+ 0,50 € sans aide)	
			Vif	PAC au lait	Poulet	2,95 €/pièce	
			Détail	6,50 €/kg	12,00 €/kg	Pintade	5,30
			par 25 kg	− 0,20	− 0,10	Dind./Canard	5,70
		50 kg	− 0,40	− 0,20	par 25	− 0,30 €	
					50	− 0,50	
					100	− 0,80	
FAMILLE comprenant un chapon entraîné avec des poussins de chair de 35,00 € à 50,00 € (35,00 € + 2,60 €/poussin)						STAGE CHAPONNAGE	
						Sur une journée : 210 €	

Opérations toute l'année, avec une pointe de mai à juillet (pour Noël).

Elles se font vers 5-6 semaines.

La crête et les barbillons ne poussent pas et s'atrophient. S'ils repoussent nettement en rougissant, on considère que le chapon est loupé, c'est un chapon-coq. Il aura un comportement de coq: bagarreur, coureur de poule et porté sur les cocoricos. Son goût sera celui d'un chapon, mais un peu plus ferme selon son degré de «ratage». Il y a de 5 à 10% de loupés. Lorsque la crête est coupée, les loupés sont moins visibles et le consommateur peut être trompé, c'est le cas de pratiquement tous les chapons industriels, avec ou sans label. Une crête non coupée et courte est une excellente garantie. Pour vous offrir cette garantie mais aussi car cela est très douloureux pour l'animal (bien plus que la castration elle-même), nous ne coupons pas les crêtes. Le chapon a des ergots de coq, mais avec une tête de poulet malade, très pâle. Son plumage est magnifique, très brillant s'il est assez vieux, et les plumes sont plus longues, en particulier au niveau du cou.

Le chapon s'élève comme un poulet, mais est plus sensible aux maladies respiratoires dans le mois suivant l'opération.

Un chapon fermier est sacrifié vers 6 à 8 mois et pèse de 4 à 6 kg. Contrairement à une idée reçue, le chaponnage n'a pas pour but de faire grossir les animaux, mais plutôt de changer la chair pour la rendre «persillée». Si les chapons sont gros, c'est surtout parce qu'ils sont bien plus âgés que les poulets.

Finition au lait: Fermer les animaux et les nourrir au lait avec du pain, ou avec 10% de poudre de lait mélangée à du maïs cassé ou de l'aliment et de l'eau. À renouveler chaque jour. Mettre à boire à volonté. Ceci durant les 3 dernières semaines. Plus longtemps est inutile et peut causer de la diarrhée.

Les **Pintadons** (pintades-chapons) et les **Dindons chapons** ne sont pas très connus. Les dindons perdent la consistance nerveuse des cuisses et sont une source inépuisable de tendres escalopes. **À faire en méchoui pour 30 à 40 personnes (15 à 20 kg PAC). C'est spectaculaire et délicieux. Les pintadons conviennent pour 4 à 6 personnes. Attention, ils ne sont guère plus gros que les pintades «normales» (2 kg PAC).**

Famille: Un chapon avec des poussins «couace» comme une poule, il les mène et les protège. Habituez-le avec 4-5 poussins le 1^{er} soir, puis vous en rajoutez le 2^e soir. Les plus doués peuvent ensuite en adopter jusqu'à 60 l'été!

Vaccination: Mêmes vaccinations que les poulets: Bi, Marek, Gumboro, Newcastle et coccidiose.

LA SANTÉ DES VOLAILLES

«**LA MALADIE**» On entend dire «mes poulets ont la maladie». Non, «LA» maladie n'existe pas. Ils ont, comme nous, une maladie parmi tant d'autres. Ils peuvent avoir des parasites, du rhume, des problèmes respiratoires, des maladies nerveuses, des déficiences immunitaires etc. Certaines maladies se traitent, d'autres non. Des maladies peuvent se déclarer 48 H après contamination. Certaines maladies se transmettent par la mère, d'autre par les congénères et d'autres par l'environnement (air, oiseaux, sol, eau).

VACCIN OU TRAITEMENT? Un vaccin consiste à introduire les agents atténués de la maladie dans le corps qui va alors fabriquer des anticorps. Un traitement est un médicament qui va attaquer directement les microbes. Un vaccin se fait en piqûre, dans l'eau de boisson, dans l'aliment ou en nébulisation. Idem pour les traitements. Et donc, piquer à la seringue ce n'est pas forcément vacciner. Les vaccins sont des outils fantastiques qui permettent au corps de se défendre tout seul sans avoir à traiter. Ils sont particulièrement indiqués pour tout élevage de type bio.

PLANTES Les fleurs de tanaisie sont réputées pour repousser les parasites (poux, vers, coccidiose). L'ail des ours est connu comme vermifuge, il faut le mixer avec de l'eau, puis le congeler. Ensuite une fois décongelé, vous pouvez en faire une pâtée avec du pain.

AUTO-VACCINATION Vous venez d'acheter des volailles qui deviennent malades 15 jours après, alors que vos propres volailles restent vigoureuses? Vous allez évidemment penser que les volailles achetées couvaient cette maladie. Ce n'est pas évident. Il est possible que le microbe soit sur votre terrain, et que vos anciennes volailles se soient «auto-vaccinées».

LA COCCIDIOSE Cette maladie parasitaire s'attaque aux intestins. Parfois, il y a du sang dans les crottes, et la plupart du temps la litière est humide et collante. Des traitements peu onéreux et efficaces existent chez votre vétérinaire. Un petit traitement chaque mois est une bonne précaution, mais pas indispensable, tout dépend si vos volailles sont dans un environnement défavorable (multiples espèces mélangées, terrain humide, coup de froid, stress, etc.). Sont vaccinés coccidiose, les poulets, les pondeuses et les chapons. Traiter contre la coccidiose élimine le vaccin.

LE CORYZA C'est la maladie la plus courante et la plus embêtante en volaille. C'est une sorte de rhume. Les volailles raclent, toussent et éternuent. Parfois, la tête peut gonfler et on a un écoulement nasal (dindons). Il n'existe guère de vaccin. Les traitements sont principalement des antibiotiques. Parfois très chers et peu actifs. Les plus efficaces sont sous forme de piqûre avec rappel une semaine après. Nous pouvons vous indiquer lesquels sont les plus efficaces à un moment donné. Ordonnance obligatoire.

VERS Les vers parasitent l'intestin. Les volailles maigrissent, deviennent pâles et faibles. À l'autopsie, vous en trouverez de 1 cm dans les caecums et jusqu'à 8 cm, dans la partie centrale. Il est recommandé de traiter toutes les 4 semaines. En cas d'infestation, traiter tous les animaux et faire un rappel 10 jours après car les œufs de vers échappent au 1^{er} traitement.

GRIPPE AVIAIRE (Influenza Aviaire, ou pseudo peste aviaire) Les canards sont les principaux vecteurs. C'est une des raisons pour laquelle il est interdit (à partir de 30 volailles) de les élever avec les autres volailles. Les ravages sur les poulets et surtout les dindes sont spectaculaires, jusqu'à 100% de mortalité, avec peu de symptômes. Le virus ne résiste guère plus de 2 mois hors des animaux, est détruit à partir de 35°C et surtout par les UV solaires, c'est plutôt une maladie d'hiver, comme la grippe humaine, transmise principalement par les personnes et les véhicules. D'où les mesures prises depuis 2016.

LIBERTÉ Contrairement à une idée reçue, les volailles sont moins malades en poulailler de type fermier qu'en liberté. Vouloir à tout prix mettre vos volailles dehors est une erreur qui peut vous coûter cher. Le facteur principal du bon goût d'une volaille, c'est son âge et non pas le fait qu'elle aille dehors, contrairement à ce que laissent penser certaines publicités. À part les palmipèdes, les volailles n'aiment pas l'eau. Nous ne les lâchons pas par temps humide. On oublie aussi parfois que les jeunes volailles ne sont finalement que des enfants à qui il faut une alimentation complète (et non pas que du maïs) et de bonnes conditions de température. Observez la nature et vous verrez que la poule a des petits plutôt à la belle saison, que sa progéniture mettra plus longtemps à profiter qu'en élevage et qu'il y a beaucoup de mortalité: les survivants sont donc logiquement magnifiques.

VÉTÉRINAIRES Nous avons constaté que certains vétérinaires, heureusement rares, étaient peu compétents en volaille. Notre expérience n'a pas valeur de diplôme, mais nous pouvons vous aider à diagnostiquer les maladies les plus courantes. Avant de dépenser des fortunes en remèdes parfois inefficaces, demandez-nous conseil dès les 1^{er} symptômes. Les laboratoires départementaux sont en général compétents pour les autopsies et analyses. Nous pouvons vous indiquer des vétérinaires spécialisés en volailles.

AUTOPSIE Nous pratiquons gratuitement des autopsies sommaires, sur vos volailles malades encore vivantes (que nous sacrifions...). Notre avis sur la maladie possible ne peut être qu'indicatif. Mais notre expérience depuis 1928 peut tout de même vous être utile.

RESPONSABILITÉ Certains problèmes peuvent venir de chez nous, nul n'est parfait. Une maladie peut se déclarer chez vous en raison du stress du changement. Sous certaines restrictions, présentation de la totalité des malades ou cadavres, du bon d'achat, rapidité de réaction de votre part (râler 2 mois après l'achat est inutile), de notre accord sur l'origine de la maladie, nous les remplacerons.

PIQUAGE Contre le cannibalisme, un peu de sel dans l'eau et de l'huile de cade sur les blessures.

CANICULE Ce sont les plus âgés et les plus gros les plus exposés (coqs et poules en ponte). L'Aspirine peut les aider à supporter. Plus simplement, créer un courant d'air et/ou arroser dans le poulailler est souvent efficace (l'eau en s'évaporant fabrique du froid).

POUX Si ça vous chatouille après être venu faire la bise à vos volailles, regardez autour de leurs oreilles et sur le croupion. Il faut traiter 2 fois, à 10 j d'intervalle, à rebrousse plume au niveau du croupion, et en passer sur tous les endroits où elles perchent, pondent et prennent des bains de poussière. Ils se logent souvent dans les parties en bois. Dossier «Poux» avec liste de produits autorisés sur demande.

MATÉRIEL (dont TVA 20%)

Boîte 6 œufs	0,36 €
Paquet de 360 boîtes 6 œufs	51,20 €
Alvéole 30 œufs	0,18 €
Poches pour volailles PAC (prêtes à cuire) par 100	20,00 €
Élastique pour attacher les volailles PAC les 100 g (64 unités)	5,15 €
Cage occasion	30,00 €

Location de matériel: Chapiteau (4 m × 5 m), table / banc, etc. sur demande

MATÉRIEL ÉLEVAGE

ACMA: fabricant matériel abattoir Saint-Victor-des-Oules 30700 UZÈS	04 66 22 20 09	04 66 22 20 93
BAYLE: fabricant matériel abattoir BP5 Le Vorzelat 424R80 LA FOUILLOUSE	04 77 30 10 19	F 04 77 30 59 10
DUCATILLON: tout le petit matériel, volaille d'ornement 126 rue de Tournai 59830 CYSOING		03 20 84 55 65
ITAVI: toute la documentation technique 28 rue du Rocher 75008 PARFIS	01 45 22 62 40	F 01 43 87 46 13
SAVIMAT: tout le matériel BP42 77169 CHAUFFRY	01 64 04 49 10	F 01 64 04 43 44
SODIMA: tout le matériel Hinx 40180 DAX	05 58 89 50 73	F 05 58 89 58 80

VOLAILLES DIVERSES (en vif)

POUSSIN 1 JOUR: M. Prince (Châteauneuf-sur-Charente) – 1 ^{er} et 3 ^e lundis à Chalais	05 45 62 50 42
GIBIER: M. Gautriaud (La Genétouze [17])	06 83 03 48 06
CAILLE et LIÈVRE: M. Eymas (Chamouillac [17])	07 71 18 59 80
CANARD Barbarie et Sauvaki et oie blanche et grise. Kerouanton (Pillac [16]) Par 25 minimum (pas de vente au détail)	06 70 06 34 26
LAPIN Le Grand Claud (Eyvirat [24])	05 53 46 34 54
PIGEON: Forestier (Le Fouilloux [17]). De juin à septembre	06 08 54 72 38
Toutes volailles (marchés locaux): Lignat [17]	06 68 91 25 14

PAILLE (dont TVA 10%)

Paille: botte de 10 à 20 kg	4,60 € (par 10: 3,45 €/pce)
-----------------------------	-----------------------------

INFO SUR LES ŒUFS Ferme Avicole des Grands Champs 24490 La Roche-Chalais 05 53 91 30 26
N° Agrément: FR 24 354 001 Code œufs: 0FRVA02 M+L

Magique L'œuf est un aliment magique: stérile, c'est la protéine de référence, un véritable cocktail de vitamines, avec tous les acides aminés, riche en fer et en phosphore. Il possède des qualités physiques variées: coagulant, moussant, émulsifiant, anti-cristallisant, colorant, aromatique et même de filtre pour le vin en cuve.

Coques ou pas coques? Nos œufs sont-ils «coques»? Conviennent-ils pour de jeunes enfants? Et pendant combien de jours? Ces croyances ont 2 origines: Autrefois, les poules cohabitaient avec les coqs. Il pouvait arriver, lors de fortes chaleurs, que l'embryon commence à démarrer, entraînant l'apparition possible de germes. Ce n'est plus le cas: il n'y a plus de coqs avec les pondeuses. Les œufs sont stériles. L'autre problème était la présence de germes transmis par des œufs sales ou par des poules contaminées, et qui se multiplient avec l'âge de l'œuf. En prenant un œuf très frais, on atténue ce risque. De ce côté-là aussi, pas de problème, des analyses salmonelles régulières sont imposées par les autorités, et les œufs sales sont éliminés. L'âge de l'œuf n'a pas d'importance pour l'efficacité de la cuisson, la bonne tenue de l'œuf cuit ou son goût. Les œufs sont consommables 28 j après la ponte, même à la coque pour de jeunes enfants.

Salmonelles Les salmonelles, comme beaucoup de microbes, sont détruites à 80 °C. On peut donc en retrouver sur les œufs peu ou pas cuits: au plat, à la coque, dans les crèmes glacées et les mayonnaises qui passent du frigo à la table et vice versa sont un terrain propice à leur développement du fait des variations multiples de température.

Œufs crus, œufs durs Comment reconnaître un œuf cru d'un œuf cuit (dur) sans le casser: Faites-le tourner sur lui-même: l'œuf cuit tourne comme une bille, et l'œuf cru tourne comme une patate. Arrêtez-le en posant le doigt dessus un bref instant. En le relâchant, l'œuf cuit s'arrête, l'œuf cru repart.

Couleur de la coquille L'œuf d'une poule c'est comme son empreinte digitale: toute sa vie elle va pondre le même œuf: la même forme, la même épaisseur (au micron près), la même couleur. Un œuf bien roux de coquille peut avoir été pondu par une poule en batterie. La couleur de la coquille ne donne aucune indication sur le mode d'élevage de la poule ou son alimentation puisqu'elle dépend uniquement de la race de la poule.

Petit Jeu... Essayez de casser un œuf frais, les «bouts» dans les paumes des mains, sans que celles-ci ne se touchent!! Si vous y parvenez c'est que l'œuf avait une micro fêlure, sinon c'est impossible!

Le blanc ou le jaune? Le poussin en formation se développe et se nourrit du blanc ou du jaune? Contrairement à ce qu'on pourrait penser, il se développe dans le blanc. Et le jaune? Il est quasi intact à la naissance et sert à nourrir le poussin les premiers jours et à transmettre les anticorps maternels.

Taches Parfois on trouve des taches sur le jaune et on pense à un début d'embryon. Les pondeuses n'ayant pas de coqs, c'est impossible. Si ce sont des amas blancs (un de chaque côté), il s'agit des petits élastiques (les chalazes) qui maintiennent le jaune attaché en suspension au centre de l'œuf, élastiques fragiles qui peuvent se casser lors de chocs au transport. Si c'est rouge, ce sont simplement de petites taches de sang installées lors de la «fabrication» de l'œuf dans la poule. Absolument sans danger.

Cholestérol et «Crise de foie» Contrairement à une idée reçue, une consommation de plusieurs œufs par jour n'entraîne pas forcément de problème de cholestérol ou de crise de foie, «maladie» qui n'existe qu'en France! Le cholestérol provient à 20% de l'alimentation et à 80% de notre propre foie. Avant d'incriminer les œufs (consultez votre médecin), il y a plus efficace: réduire les acides gras saturés présents dans le beurre et les graisses animales.

Fraîcheur Pour reconnaître un œuf frais: le casser et observer: le blanc doit avoir une partie gélatineuse et une partie liquide. En vieillissant, les 2 se mélangent. Et le jaune doit être bien bombé et non pas aplati. On peut aussi «mesurer» la chambre à air par mirage ou en les plongeant dans l'eau: attention s'ils flottent. La chambre à air s'agrandit avec le vieillissement de l'œuf, car celui-ci se déshydrate au profit d'une augmentation de la chambre à air.

Conservation À garder la pointe en bas à température ambiante si elle est stable. Au frigo à 4°C, c'est bien aussi, mais il faut les consommer vite si vous les en sortez (condensation favorable aux germes). Avant, on les gardait plusieurs mois dans la sciure, le papier journal, la cendre, la paraffine, l'huile, l'eau de chaux et autre silicate de soude. Déconseillé: les variations de température.

Frais ou Extra frais? Un Extra Frais a moins de 9 jours après la ponte. Un frais moins de 21 jours. À partir de 22 jours, il est interdit de les vendre. Ils sont consommables réglementairement 28 jours après la ponte. Mais bien souvent ils sont consommables au-delà. Si vous n'avez pas la date de ponte: un œuf «hors délais» se voit (changement de couleur) et surtout se sent!

Bio, fermier, batterie? Sur l'œuf est tamponné le type d'élevage. Le premier chiffre (avant les lettres FR) vous indique le mode d'élevage: Bio (0), Plein air (1), Au sol (2), Batterie (3).

EURL FERME AVICOLE DES GRANDS CHAMPS
 Siret 518 647 607 00010
 Agrément CE
 05 53 91 34 10
 abattoir.ferme.avicole@gmail.com

ABATTAGE À FAÇON TTC (dont TVA 5,5%)

	Non vidé	PAC	REMISES (pièce)			
			50	100	200	500
Poulet	2,30	3,50	− 0,25	− 0,45	− 0,94	− 1,16
Pintade	2,50	3,80	"	"	"	"
Faisan	2,55	3,85	"	"	"	"
Dinde	3,00	4,70	"	"	"	"
Chapon	3,15	5,00	"	"	"	"
Poule et coq	3,00	4,00	"	"	"	"
Lapin		3,20	"	"	"	"
Canette à l'eau (sauf mulard)	3,10	4,15	"	"	"	
Canette à la cire (sauf mulard)	3,80	5,05	"	"	"	
Canard, canette mulard	4,50	5,75	"	"	"	
Oie et dindon	5,70	6,55	"	"	"	
Pigeon (à la cire) et caille	2,30	3,05	− 0,10	− 0,25	− 0,55	
Autruche	75,00	150,00				
	(carcasse)	(découpée)				

Estampille: FR 24.354.001 CE + date abattage (DLC 9 j).

Abattage sur rendez-vous le jeudi. Amener les volailles la veille avant 17h30.

Compris dans le tarif: Ressuyage 4h, Chambre froide 24h, élimination déchets, estampille.

PAC: attaché avec élastique, pattes coupées, abats nettoyés et mis à côté.

Pigeons/faisans: gésiers éliminés. Non attaché: remise de 0,10 €/pièce.

Les volailles sont non emballées à prendre sur chariot ou en bac plastique.

Ristourne: tranche supérieure accordée à partir du 4^e apport en 6 semaines.

Les volailles doivent être munies de leur fiche (ICA) d'élevage (modèle sur demande).

Agrément BIO: + 0,20. Par 50 volailles: + 0,12. Par 200: + 0,10.

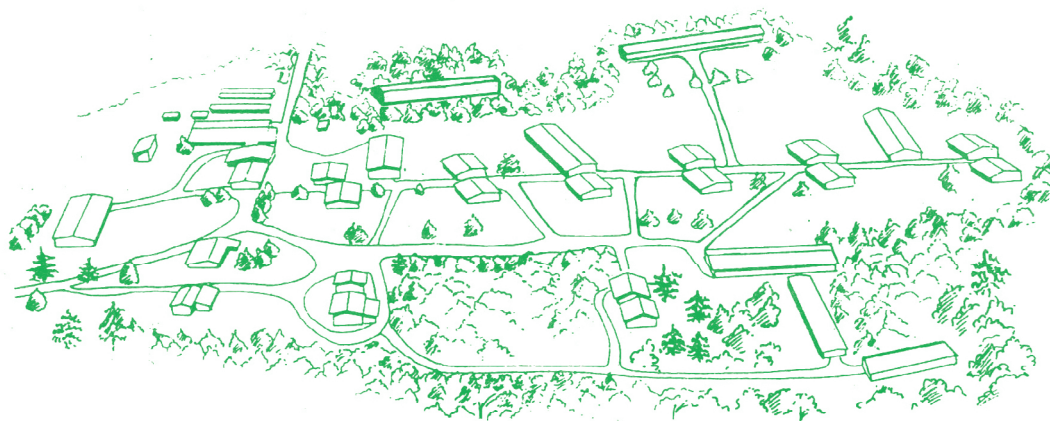
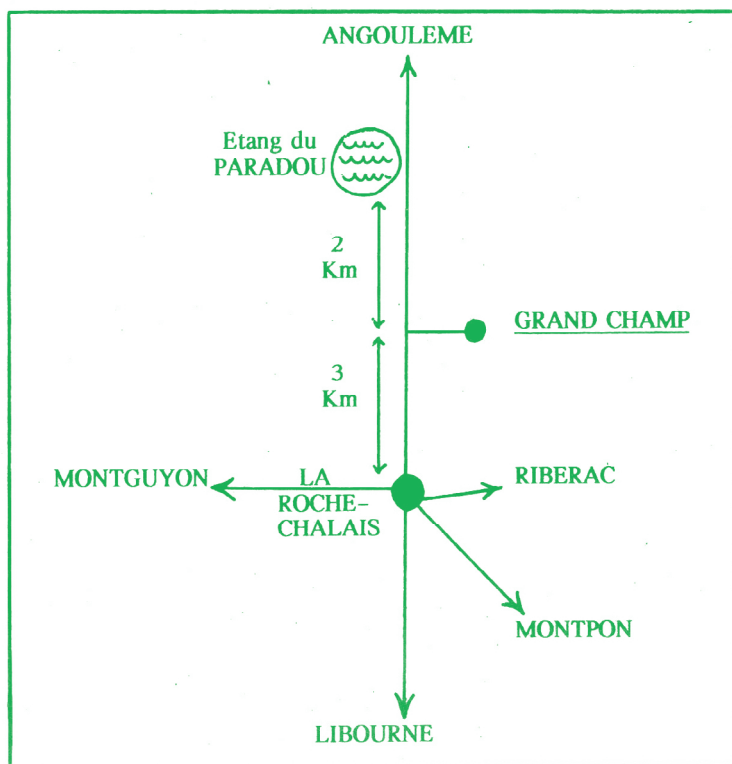
Abats non nettoyés: remise de 0,15.

Mise sous vide: 0,90 €/volaille (2,00 €/lapin) ou paquet. Par 10: − 0,30. Par 25: − 0,40. Par 50: − 0,50.

Abattage de volailles en réclame achetées sur place: + 3,00 €/volaille. Par 100: 2,00 €/volaille.

Découpe: 1,00 €/volaille.

Déchet (pattes, tripes, etc.): 0,25 €/kg, par 10 kg minimum.



EARL Des Grands Champs
 RCS Périgueux 380 758 763 00011
 N° d'exploitation : 24354091
 APE 01-47Z
 TVA FR33 380 758 763

EURL Ferme Avicole des Grands Champs
 (Abattage à façon)
 Siret 518 647 607 000 10
 N° abattoir 24.354.001 CE
 APE 1012-Z
 TVA FR74 518 647 607