La Ferme des Restanques de Bezaudun , à VARAGES

vous propose différentes Volailles :

Elevées en agriculture Biologique (certifié Ecocert), Mention Nature & Progrès

sous les oliviers, avec de l'aliment composé de céréales bio et locales (GIE EPI DE BLE).

Les volailles sont vendues prêtes à cuire avec le foie et le gésier.

Des poulets : race cou nu, entre 1.8 kg et 2.5 kg (4 à 8 personnes) **: 13,80 euros le kg**

Les volailles festives :

- **Des Poulardes autrement dit « Chaponnes »**:

  22 euros le kg, entre 2 kg et 2,8 kg.
  Race cou nu, élevées 6 mois avec, en complément, du petit lait de brebis bio une fois par semaine.

Gustativement parlant, elles sont aussi excellentes qu'un bon chapon sans avoir subi d'opération de castration.
Rôties comme les poulets, avec beaucoup d'attention sur la température de cuisson : four chaud la 1ière ½ heure (6 ou 7 : 220°c) puis doux pour finir (max 3 : 150 °c) ; c'est simple et très bon.
Faire preuve d'imagination pour la farcir...(je déconseille les farces avec une autre viande).
Vous pouvez aussi faire la poularde pochée au four !

N.B. : Les volailles de la ferme sont élevées en plein air, même en période d'obligation de claustration dû aux mesures liées à la grippe aviaire.
En effet nous faisons partis des 150 fermes expérimentales en France pour « démontrer » que l'élevage plein air est favorable aux bonnes conditions sanitaires et au bien-être animal ☺
Vaccination : aucune vaccination n'est obligatoire à ce jour sur les volailles (contrairement aux palmipèdes).
Cependant certains vaccins sont fortement conseillés. Les poussins de la ferme sont vaccinés par le couvoir par un vaccin nommé « paracox » qui protège de la maladie de Marek et de Gumboro. C'est un vaccin qui existe depuis longtemps, pas d'ARN (certifié par le couvoir d'origine La SCAL).