

La Ferme des Galinettes

Garéoult

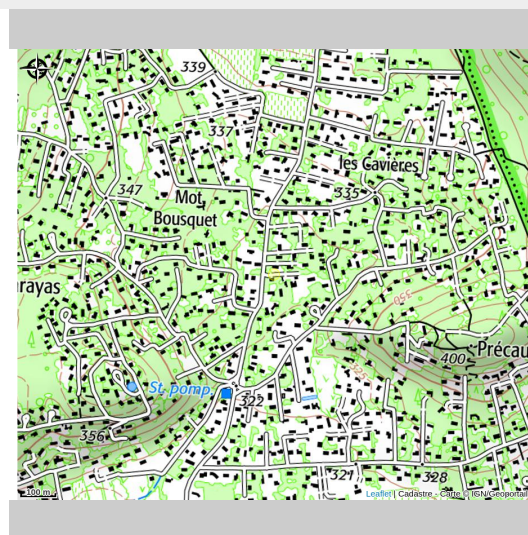


l'environnement (certifié biologique) et du bien-être animal.

SA RAISON D'ÊTRE : vous offrir des produits BIO de très haute qualité (espèces sélectionnées haut de gamme, durée d'élevage de 4 mois en plein air, cadre exceptionnel en sous-bois BIO).

Nous proposons à la vente les produits de notre ferme biologique, toutes nos volailles sont élevées en plein air.

- DES PINTADES FERMIERES BIOLOGIQUES
- DES ŒUFS BIOLOGIQUES
- DES CHAPONS, DES CANARDS, DES OIES BIOLOGIQUES POUR LES FÊTES
- DES TERRINES, SIROPS/LIQUEURS DE THYM, AROMATES CONDITIONNÉS (thym, romarin, genièvre...)



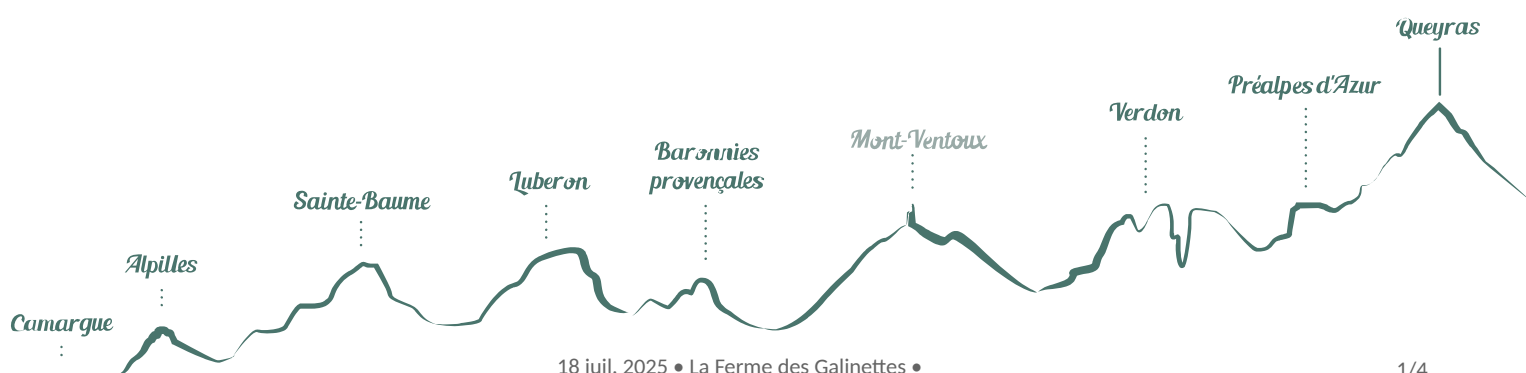
Crédit photo : La ferme des galinettes - Brignoles (La Ferme des Galinettes)

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres

Notre volonté : vous proposer des produits biologiques à la pointe de la qualité : poulets, pintades, poulardes, chapons, œufs... Races anciennes sélectionnées (loin des standards industriels), alimentation BIO et locale, élevage en plein bois provençal



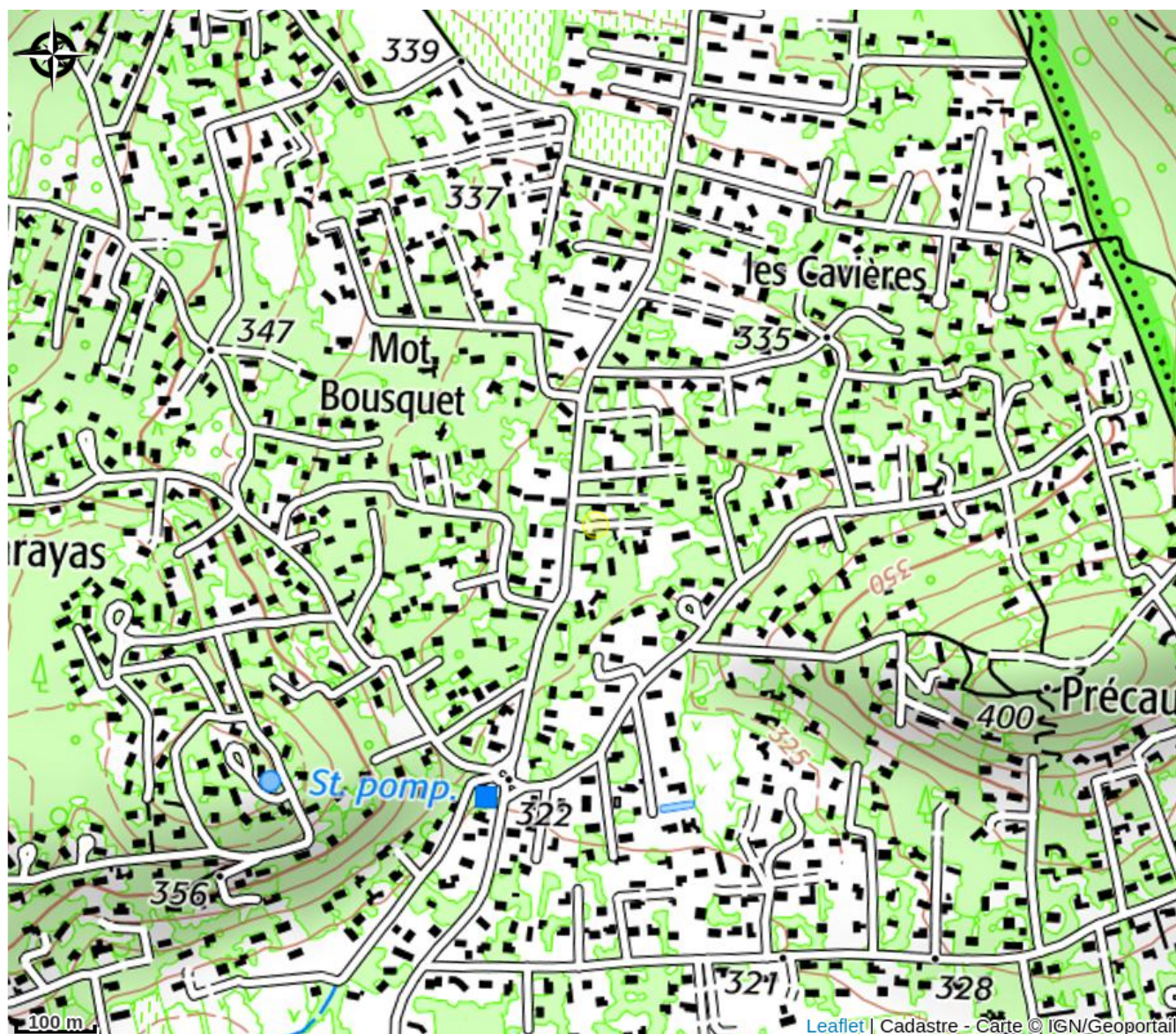
Description

Jean Bernard et Claire se sont installés en 2015. Ils y ont créé la Ferme des Galinettes en lisière de forêt, construisant 9 parcs et un grand hangar tout neufs autour de leur lieu de vie. Ils développent une production et vente de volailles fermières bio de haute qualité: poulets, pintades, chapons, canard et oeufs biologiques (Label AB).

Ce sont des volailles d'une qualité exceptionnelle :

- Poulet de race «Cou nu blanc aux pattes bleues» reconnu comme un poulet d'excellence offrant une chair blanche et moelleuse, une texture ferme et juteuse à la cuisson.
- Élevage d'une durée de 4 à 5 mois en plein air dans de grands parcs en sous-bois (pour info, en élevage bio « industriel », c'est moins de 3 mois).
- Alimentation sélectionnée et justement dosée pour un goût optimal (pour les poules pon-deuses aussi). Elle est constituée essentiellement de blé et pois chiches récoltés à environ 10 km de chez eux, à Rocbaron, par un céréalier BIO, Charles Trabaud (Vallon de Limbaud).
- Toutes les volailles sont abattues et conditionnées sur place, par leurs soins, dans un abattoir neuf conçu sur mesure.
- Les volailles entières sont conditionnées en barquette sous cellophane d'une DLC de 9 jours.
- La découpe est conditionnée sous vide d'une DLC de 14 jours.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année,
> mercredi : 10h - 12h
> samedi : 9h30 - 12h
et sur RDV

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Provence Verte & Verdon Tourisme le 20/11/2023

Contact

6670 RD 43
Les Cavières
83170 Brignoles
Tél. 06 21 90 33 39
lafermedesgalinettes@orange.fr
<https://www.lafermedesgalinettes.com>