

Nous rejoindre



Murielle & mikael JOUQUAN
Producteurs maraîcher
La Fresnais 06 72 85 62 14
jouquanmikael35@orange.fr



Anne-Lise AUDIN
Artisane Boulangère
Fournil de La Binellerie
Miniac-Morvan
06 82 62 75 36
anne.lise.audin@gmail.com



Thibault MAZET
Aviculteur
Œufs et Poulets
tibo.mazet@gmail.com

Un empêchement ? un retard ?
vous pouvez téléphoner aux
producteurs ou téléphoner à la
Maison des Associations le mardi
entre 18h15 et 19h30
au 02 99 88 47 09



Le Bureau
Une suggestion, une question ou une
remarque,
Courriel de l'Association :
amapachamama@hotmail.fr

La **visite de l'exploitation maraîchère** a eu lieu le samedi 2 juillet. Murielle et Mikael ont présenté leur production. Une dizaine d'Amapiens ont fait le déplacement malgré un temps maussade. En août, quelques volontaires ont répondu présents aux sollicitations de nos producteurs et sont allés donner un coup de main pour désherber les cultures.



Le Bureau a visité l'élevage de Thibault à Hénanbihen jeudi 22 août.

Les poussins arrivent à un jour et sont installés dans la nurserie, pièce qui est isolée et chauffée. Ils y resteront un mois environ. A ce stade, ils sont exclusivement nourris de céréales certifiées Bio. Chaque nurserie (Thibault en a construit 2) peut recevoir jusqu'à 250 poussins. Thibault élève plusieurs variétés de poulets dont les cous nus, les pattes jaunes et les pattes blanches. Ensuite le groupe de poussins va rejoindre un poulailler.



Chaque poulailler a une partie du pré qui lui est réservé. ... Ainsi les poulets peuvent sortir, gambader et se nourrir dehors ou boire et manger des céréales à l'intérieur. A 90 jours environ, les poulets rejoindront l'abattoir. Les poules pondeuses bénéficient d'un local adapté (avec perchoir et zone de ponte où sont récupérés les œufs). A partir de 10h, elles peuvent sortir en plein air.

L'élevage avicole a été contrôlé par Ecocert et Thibault a obtenu le label AB pour ses productions.



Première Livraison le **Mardi 3 septembre** entre 18h15 et 19h30, Maison des Associations

Les œufs sont en vrac donc **se munir d'une boîte à œufs**... Les poulets sont livrés sans les pattes, ni la tête et qu'ils sont pesés sans les abats (foie et gésier) qui sont remis ensuite à l'intérieur puis filmés... Penser au sac réfrigéré. Thibault sera présent pour répondre à toutes vos questions.

La livraison a lieu toutes les 3 semaines selon le planning suivant :
3/09, 24/09, 15/10, 5/11, 26/11, 17/12, 7/01, 28/01, 18/02, 11/03

Rappel : Les poulets ou les œufs non distribués seront offerts aux restos du cœur.