



**LA FERME DE LA  
BOUTEILLERIE**

# C'est quoi ?



**Vente et Production de  
Produits Fermiers BIO**



**Vincent Leroy**



*La Ferme de la Bouteillerie  
53410 Saint-Ouën-des-Toits*



# Vente et production de produits fermiers **BIO**

La ferme de la Bouteillerie est située près de Saint-Ouën-des-Toits et de Laval en Mayenne. Elle est spécialisée dans la production et la **vente directe** de **poulets fermiers, d'œufs et de volailles festives**.

La ferme est en agriculture **biologique** et certifiée par **Ecocert**.

La ferme de la Bouteillerie élève ses animaux de façon traditionnelle, dans le **respect de la charte de l'agriculture biologique et du bien-être animal**.

Nous commercialisons nos volailles fermières et nos autres produits en vente directe à la ferme :  
**mercredi de 16 h 30 à 19 h 00.**



## Des poulaillers mobiles !

- Des poulaillers en bois ;
- à taille humaine, 35 m<sup>2</sup> « fait maison ».

**Les poulaillers** de la ferme de la Bouteillerie sont **mobiles et en bois**.

La structure est conçue pour offrir un habitat mobile et adapté aux besoins des poules, tout en facilitant la rotation des zones de pâturage.

Le poulailler est principalement fabriqué en **bois**, un matériau robuste et naturellement isolant, assurant un environnement confortable pour les poules.

Avec une superficie de 35 m<sup>2</sup>, le poulailler offre suffisamment d'espace pour permettre à un nombre considérable de poules de se déplacer librement.

Nous mettons l'accent sur une approche écologique en utilisant des matériaux durables et en intégrant des pratiques respectueuses de l'environnement.



# Élevés au grand air !

- Pour avoir toujours de l'herbe ;
- pour gratter, fouiller et chercher des vers.

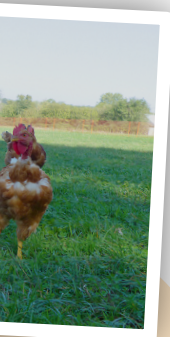
À La ferme de la Boutellerie, nous vous proposons d'acheter des poulets fermiers en direct aux producteurs, sans intermédiaire.

**Notre élevage de volailles se fait en plein air, avec des poulaillers déplaçables de 35 m<sup>2</sup>.**

Tous les mois, des poussins de 1 jour arrivent dans nos cabanes. Ils restent au chaud pendant 5 semaines avant de profiter de la vie en plein air.

Les volailles de la ferme de la Boutellerie sont élevées au **minimum 100 jours** quand un poulet classique est abattu à **40 jours en moyenne**.

Un élevage de qualité pour des produits de qualité bio et près de chez vous.



## Nourris sainement !

- Nourris à la main quotidiennement majoritairement avec les céréales de la ferme (entre 70 et 80 %) ;
- élevés 4 mois en **liberté**.

Ici, à la ferme de la Boutellerie, c'est **100 % de produits bio**. Nos poulets sont nourris avec les céréales en agriculture biologique produites et cultivées majoritairement à la ferme de la Boutellerie à Saint-Ouën-des-Toits.

**Nous respectons le rythme de la terre, de nos animaux, pour une agriculture en harmonie avec la nature.**



# Des œufs frais toute l'année !

Les œufs produits à la ferme de la Bouteillerie sont issus d'un petit élevage non intensif.

Elles ne sont que **200 poules** pondeuses maximum. Les œufs sont vendus en vrac sur place à la ferme, directement au consommateur final.

La maintenance est assurée sans aucun automatisme, tout se fait à la main.

**Les œufs sont ramassés chaque jour.**

**Nos œufs fermiers bio à consommer sont à la vente dès maintenant !!**

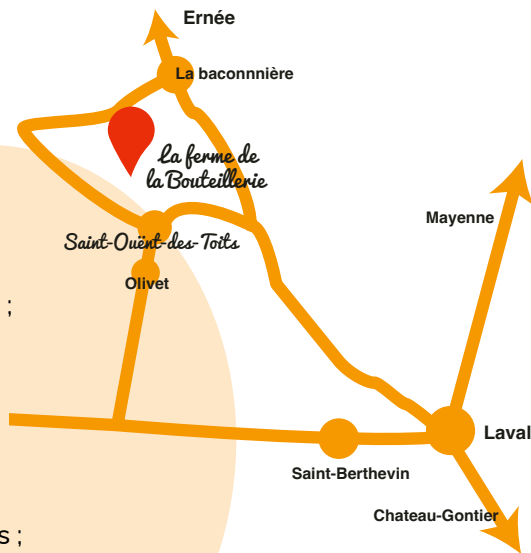


## Nos points de vente !

Retrouvez nos poulets sur nos différents points de vente **toute la semaine :**

- au p'tit marché du Bourgneuf-la-Forêt ;
- à la Grande Goderie à Saint-Ouën-des-Toits ;
- à Solicibio à Cossé-le-Vivien ;
- au Local à Azé ;
- à Lamapotagère à Laval ;
- et au marché de Laval tous les 15 jours ;

Chaque jour, votre petit producteur apporte les meilleurs soins à ses animaux afin de proposer des produits de qualité bio et locale commercialisée en vente directe en Mayenne.



*Poulets fermiers, œufs et volailles festives dans le 53*  
**la Ferme de la Bouteillerie**  
**à Saint-Ouën-Des-Toits**

06 3719 95 54

