GAEC DE LIVET
Fabienne et Olivier STOREZ
14170 Notre Dame de Fresnay
☎ 02.31.20.69.25
06.28.30.23.32
Mail:gaecdelivet@gmail.com
www.laferme delivet.com

La Plume de Livet

N°15
Octobre
2016

Voici joint notre tarif 2016. Vous remarquerez que nos prix sont inchangés.
Si vous souhaitez recevoir ce courrier et le tarif électroniquement, vous pouvez nous envoyer votre adresse mail. Rassurez vous, nous n'inonderons pas votre messagerie.
La banque nous loue un terminal de paiement, ainsi nous pouvons désormais accepter les règlements par carte dans nos déplacements.
Pour réserver vos produits, merci de nous envoyer votre commande avant notre rencontre par : mail, téléphone ou courrier.
Espérant que nos produits régaleront vos papilles !

À bientôt. Fabienne, Olivier et Pascale.

FOIES GRAS FRAIS

Il est possible de les congeler avant de cuisiner les terrines.
Pour les Foies Gras Frais d'Oie, il faudra commander en octobre et novembre. Nous ne gaverons plus d'oies en décembre.

PASSEZ COMMANDE RAPIDEMENT

L'an dernier nous avons fait des tests de transformation en poulet.
Le « poulet basquaise » a été bien apprécié, mais nous prend beaucoup trop de temps.
Nous vous proposons les
Rillettes de Poulet : **6,50€** la boîte de 200g.

BALADE MOTOS
Les motards participant à la fête de la moto de St Pierre sur Dives ont fait une pause ici. Ce fut très sympa, plus de 300 motos… Une belle rencontre… Merci à Pierrot.

Cadeaux
Donnez nous votre budget, nous vous proposerons des colis.

EN FIN D'ANNEE NOUS SERONS

- **En Belgique à Châtelet** du 4 au 6 novembre
- **Pontoise, Lille et Le Mesnil Lieubray** les 18 et 19 novembre
- **En région Parisienne** les 25 et 26 novembre
- **À Caen** les 8 et 22 décembre

- **Aux marchés de noël à :**
– Bretteville sur Laize le 8 décembre
– St Pierre sur Dives les 10 et 11 décembre
– Caen le jeudi 22 décembre 10h30 à 19h

- **Caen et les alentours** nous livrerons en décembre.
- **Honfleur et Dozulé** livraison le 15 décembre
- **Porte ouverte à la ferme**
les 17 et 18 décembre

Grippe aviaire et ses conséquences
Une décision a été prise en tout début d'année de faire un vide sanitaire complet des palmipèdes pendant un mois.
Cela a été fait sur 17 départements du sud-ouest. Le principe a été « d'écouler» tous les animaux nés en 2015, mais aucune possibilité de faire entrer des canetons et oisons dans cette zone à partir du 14 janvier.
Les amis qui ont le dernier couvoir fermier du Périgord n'ont donc pas pu vendre de canetons et ont dû enfermer les animaux reproducteurs et les soumettre à analyses tous les 15 jours. Les animaux étant indemnes, ils ont été autorisés à reprendre la vente le 18 mai, mais n'ont toujours pas le droit de nous en vendre, nous sommes hors zone !!! Nous sommes atterrés pour eux.
Ce qui nous inquiète beaucoup maintenant ce sont des mesures, dites de biosécurité, qui sont prises et applicables à tous les élevages. Ces mesures sont faites pour une agriculture de type industrielle mais pas réellement applicables dans nos systèmes plein air et diversifié **:**

- Ne pas mélanger les différentes souches d'animaux.
- Installer des SAS devant chaque bâtiment et parcs…
- Désinfecter le tracteur.
- Ne pas faire visiter la ferme etc…

Par conséquent, nous nous posons la question du devenir de notre élevage de poulets.

Les oies devenues Normandes...

goûtent les pommes !

PORTES OUVERTES
Les 3 derniers jeudis d'août, nous avons accueilli des visiteurs.
Un contact toujours aussi agréable.
Nous remercions Sylvie qui a fait de très belles photos au cours de la visite.