

Ferme de Champ Noble

Audrey, Hélène & Jean- Pierre ROUX
Impasse Jourcin • 05200 BARATIER



Éleveurs de moutons depuis plus de 40 ans, Hélène et Jean-Pierre sont passés en "Agriculture Biologique", il y a plus de quinze ans.

Au 1er Janvier 2010, ils se sont installés avec leur fille Audrey, en GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) formant ainsi le GAEC de Champ Noble.

“Élevage de moutons”

Le troupeau compte environ 200 bêtes de race « commune des Alpes », mangeant fourrage et céréales produits sur la ferme, selon le cahier des charges réglementé en Agriculture Biologique (AB).

Le cahier des charges “AB” respecte :

- une alimentation des agneaux et des brebis sans engrais chimiques ni produits de synthèse ;
- du fumier utilisé en compost ;
- l'homéopathie et l'aromathérapie pour soigner les animaux.

“Élevage de volailles”

En 2010, la ferme a diversifié sa production en créant un atelier de volailles avec poules pondeuses, poulets, pintades, canards et poulardes. Toute la journée, les volailles peuvent sortir pour manger des insectes et de l'herbe.

“Vente à la ferme”

Nous développons la vente directe, au maximum. Le contact producteur-consom'acteur nous encourage à proposer un produit de qualité.



06.63.15.06.63 ou 04.92.43.14.41
gaecdechamptnoble@gmail.com
gite-larcadie.fr/ferme.html
suivez nous sur facebook @FermedeChampNoble

*En Agriculture Biologique depuis plus de quinze ans,
nous avons choisi le respect du bien-être animal, de la biodiversité, de la nature
et la volonté de proposer un produit bon et sain.*

Nous abattons les volailles, découpons et emballons sous vide nos agneaux dans notre atelier de découpe, à la ferme.

Nous faisons abattre nos agneaux à la SCIC Abattoir des Hautes Vallées, à Guillestre.

Nos produits :

<p><u>Colis ½ Agneau Bio découpé et mis sous vide</u> (février à aout/ octobre à décembre)</p> <p>(6 à 8 kg, comprend épaule, gigot, côtes, poitrine, collier et abats)</p>	
<p><u>Terrine de brebis</u></p> <p>(assaisonnement au choix : Echalotte, Genepi, Genièvre, Poivre du Sichuan ou Fleur de Thym)</p>	
<p><u>Saucisson de brebis</u></p>	

<p><u>Oeufs Bio Extra Frais</u></p>	
<p><u>Poulets Bio prêts à cuire</u> (avril à novembre)</p>	
<p><u>Canards/ Canettes prêts à cuire</u> (juillet à mi aout)</p>	
<p><u>Pintades Bio prêtes à cuire</u> (mi aout à novembre)</p>	
<p><u>Poules Bio prêtes à cuire</u> (septembre à novembre)</p>	
<p><u>Poulardes Bio prêtes à cuire</u> (Noël)</p>	

Découpe particulière- Agneau :

<p>Gigot coupé en 2</p>	
<p>Gigot tranché</p>	
<p>Epaule tranchée</p>	

Découpe particulière- Poulet :

<p>Poulet coupé en 2</p>	
--------------------------	--