

Agrilocal

AU PRÉ DE LA FERME



“ Avec Agrilocal, on va à la rencontre des restaurants scolaires et ils programment à l’avance leurs commandes pour me permettre de leur produire les volailles, en temps et en heures ”

Hervé Prost
(Ain)

SCEA DU CERISIER | Volailles **Le Cerisier - 01240 Marlieux**

Bien que la SCEA ait été créée en 2003, je suis éleveur de volailles depuis 1994. Associé avec mon épouse avec une salariée depuis 2 ans, nous élevons des poulets cous-nus pattes blanches pour leur rusticité. Ils sont nourris avec un aliment non OGM et ont accès à un parcours herbeux dès 42 jours et jusqu’à l’abattage (120 jours en moyenne).

Nous abattons nos volailles en abattoir CE à la CUMA du VEAU’LAILLER à Saint Paul de Varax, et la découpe ainsi que la mise sous vide

est réalisée au même endroit dans un labo. En ce qui concerne la transformation, elle est réalisée aux Sardières et chez un traiteur.

Horaires d’ouvertures :

Sur rendez-vous

Produits commercialisés :

Poulets fermiers - Œufs

Circuits de commercialisation :

Restauration Collective via Agrilocal01, Points de vente collectif



ANNÉE D’ADHÉSION AU RÉSEAU AGRILocal : 2017

