



# La Plume des Perrelles

n° 13 – Octobre 2011

PORTES OUVERTES 22 et 23 octobre 2011  
10 h à 19 h

Visites de l'élevage et du laboratoire, démonstration de gavage,  
(11h-15h30-16h30-17h30), produits fermiers locaux, dégustations...

Chers clients, chers amis,

C'est avec plaisir que nous vous donnons quelques nouvelles de la ferme. L'année 2011 a démarré avec **l'arrivée de Christophe dans l'équipe**. Il a en charge l'élevage et nous seconde au laboratoire.

Ensemble, nous avons équipé un nouveau terrain afin d'améliorer l'élevage des canards et poulets. Suite à ce gros chantier, nous pouvons dès à présent utiliser cette parcelle et ainsi réaliser une meilleure rotation des volailles sur les parcours.

Côté laboratoire, notre **nouvelle terrine de poulet** est présentée dans un **moule en bois** biodégradable, donc respectueux de l'environnement. N'hésitez pas à le composter ☺ !

Le deuxième gros chantier de l'année, c'est la **création du magasin de producteurs à Lucenay**. Le permis de construire est déposé. Le groupe, toujours très motivé et chaleureux, ouvrira au printemps prochain un joli magasin où se mêleront tradition et modernité.

D'ici là, vous pourrez regarder **un reportage sur la ferme dans l'émission :**

**Des Racines & des Ailes sur France 3**  
**diffusée le Mercredi 5 Octobre à 20 h 40**  
dans le sujet sur nos amis de la **Communauté du Goût**

L'intitulé est «**Passion patrimoine : des goûts et des saveurs** ». Ce numéro met en lumière aussi bien les hommes que les richesses du terroir ; ça fera du bien de revoir les couleurs verdoyantes du printemps du tournage!

Comme chaque année, nous vous invitons à notre week-end **PORTES OUVERTES**, pour vous faire découvrir ou redécouvrir notre lieu de travail, nos méthodes d'élevage et de transformation, le goût de nos produits et les collègues producteurs et artisans que nous apprécions particulièrement.

Rendez-vous les **22 et 23 Octobre 2011 de 10 h à 19 h à la ferme**. A cette occasion, nous vous proposons un repas le dimanche midi à partir de nos produits, de préférence sur réservation. Vous trouverez le menu au dos de ce courrier ainsi que l'ensemble des manifestations et événements auxquels nous participerons d'ici la fin de l'année. Vous trouverez également les dates de nos prochains stages de cuisine.

Au plaisir de vous revoir,

*Céline et Olivier*

**Détail des festivités au verso !**