

LES CANCANS DE LA FERME



www.perrytaylor.fr

Sommaire :

- Le chemin de nos canetons
- Les petites mains de nos chambres ...
- Indépendance de notre ferme
- Pour une agriculture durable
- Livraisons
- Idées Coffrets cadeaux
- Agenda : salon, Marché de Noël
- Livraison au 4 coins de France

Siège social de la rédaction :

Ferme de la Patte d'Oie
La Bourgade
32300 SAINT-MICHEL

- **Publication :**
Pierre, Philippe et Maxime PERES
- **Rédaction :**
Myriam et Gaëlle
- **Photos :**
Marie-Laure
- **Dessins :** Perry Taylor
- **Imprimeur :** BCR Imprimeur
32200 GIMONT

Site : www.fermedelapattedoie.fr
Email : contact@fermedelapattedoie.fr

Téléphone : 05 62 67 01 10
Portable Pierre : 06 08 47 54 23
Portable Philippe : 06 08 09 45 49
Portable Maxime : 06 20 50 16 69
Atelier : 05 62 67 08 16
Fax : 05 62 67 08 95

EDITO

Bonjour à tous

Nous revoilà pour le 11ème « Cancans de la ferme ». Nous espérons que vous allez bien malgré cette période « folle » que nous vivons !

Nous avons le plaisir de vous présenter Jade, gardienne de canards, fille de Maxime et Géraldine. Pour l'instant, il faut la garder car mademoiselle préfère les mettre à la bouche plutôt que de les surveiller ou leurs donner à manger. Les arrière-grand-parents sont ravis de pouvoir la promener sur la ferme.

Nous allons également vous parler des actualités de la ferme avec la première année de fonctionnement de l'unité de biogaz et également de la nouvelle conserverie. Nous vous donnerons quelques nouvelles des canetons et de l'avancée de nos travaux pour améliorer notre bilan carbone sur notre ferme.

Avec un beau soleil d'automne, nous vous souhaitons une bonne lecture.

Adhishatz !
La Famille Pères



Le chemin de nos canetons ...

C'est le « parcours du combattant » pour arriver à trouver des canetons. Lors de l'épisode de grippe aviaire de l'hiver dernier qui avait impacté la Vendée et ses alentours, près de 70% de parents et grands parents canards ont été contaminés et donc éliminés.

En effet, les deux couvoirs avec lesquels nous travaillons jusqu'à maintenant ont été impactés. L'un arrête l'activité et l'autre n'a plus que 10% de parentaux en vie : pas brillant pour redémarrer l'activité.

Heureusement, la solidarité existe encore dans nos métiers et nous avons pu récupérer quelques canetons à notre coop gersoise et également des canards basques. Ces canards marrons / noirs « souche kraxera » ont la particularité d'avoir une croissance très lente. Ils demandent 4 semaines d'élevage de plus et 3 jours de gavage en plus. Mais, nous sommes curieux de voir les résultats, surtout dans l'assiette.



Une année bien compliquée pour assurer une régularité au niveau de nos plannings. Nous avons eu la chance de ne pas avoir eu la grippe à la ferme et donc de pouvoir continuer à travailler sans coupure jusqu'à aujourd'hui. Nous avons fabriqué plus tôt dans la saison pour assurer la fin de l'année. Ça sera plus compliqué pour les produits frais (magrets, foie gras frais...) car nous avons quelques semaines sans canard. Pour une meilleure gestion, vous pouvez nous aider en passant une commande en avance notamment pour les salons, marchés et livraisons de fin d'année. Mais ne vous inquiétez pas, nous mettrons tout en oeuvre pour vous satisfaire.



Les petites mains de nos chambres

Il n'y a pas que dans la ferme que tout le monde s'affaire. Dans l'ancienne étable entièrement renouvelée, au premier étage vous retrouverez une équipe 100% féminines.



D'abord Danielle, Sandrine et Romy s'occupent de l'entretien des locaux : chambres, table d'hôte, boutique, bureau. Romy notre pâtissière vous régale avec sa tourte au petit déjeuner ! Et elle entretient l'extérieur, la piscine...



Ensuite, Marie-Laure, la soeur cadette, veille à la gestion, la comptabilité, l'administratif et la communication, est un véritable couteau suisse mais surtout un réel pilier dans l'entreprise. Toujours disponible, présente et dévouée. Les garçons ne peuvent pas se passer d'elle : «Marie-Laure comment on scanne ?», «Marie-Laure où

elle est passée la facture de... ?» et enfin la meilleure : «elle est où Marie-Laure ?» Alors un grand merci à elle qui veille à la bonne gestion administrative.



Myriam, qui nous a rejoint depuis août 2021, vous accueille à la boutique et aux chambres d'hôtes, répond à vos différentes demandes par téléphone ou par mail... Elle s'occupe également de la communication, de la gestion clientèle, du contrôle des commandes ...

Enfin, Chloé, ancienne stagiaire est venue dans notre ferme lors d'un stage de fin d'année de Licence. Son peps, son dynamisme et ses connaissances en communication et informatique nous ont apporté un plus sur notre site. Voici son petit mot :

« Étudiante en licence professionnelle systèmes d'information intégrés et communication, je devais réaliser un stage de 16 semaines en entreprise. Me voilà donc recrutée chez la famille Pérès. Au cours de cette formation professionnelle, j'ai réalisé différentes tâches : la comptabilité, la réalisation d'une vidéo et également du démarchage d'entreprise. Certes beaucoup de travail, mais toujours dans la joie et la bonne humeur avec mes 2 super collègues Marie-Laure et Myriam. Je remercie l'ensemble de la famille Pérès, Philippe, Pierre, Maxime, Arnaud et Romain pour tout ce qu'ils m'ont apporté. Sans oublier Georgette et Robert, pour les délicieux repas du midi préparés par "mamie" et les blagues incontournables de "papi". A l'issue de ce stage, j'ai obtenu mon diplôme et j'ai donc intégré un master en gestion avec un stage de 4 mois à réaliser. Le retour de la stagiaire à la ferme de la patte d'oie? Affaire à suivre...»



Indépendance de notre ferme ...

Depuis longtemps dans notre ligne de conduite, l'indépendance de notre ferme est un objectif. Dans un contexte dès plus instable, cette ligne de conduite est une nécessité pour notre futur.

Aujourd'hui notre ferme produit plus d'énergie qu'elle n'en consomme grâce à nos toitures couvertes de panneaux photovoltaïque et notre méthanisation. Depuis une douzaine d'années nous avons commencé à couvrir les toitures, afin de produire de l'électricité revendue à nos fournisseurs. Nous produisons aujourd'hui 2.3 millions de kilo watt d'électricité sur l'année ce qui correspond à la consommation annuelle de 150 foyers.

Les actualités internationales engendrent des hausses sur les fournitures et nous poussent à revoir nos orientations. D'ici quelques jours, deux nouvelles toitures (conserverie + méthanisation) serviront à produire de l'électricité directement consommée sur la ferme.

La mise en route de notre méthanisation accroît notre autonomie. Productrice d'électricité, notre méthanisation fabrique également de la chaleur sous forme d'eau chaude.



Cette eau qui sert au refroidissement du moteur se chauffe naturellement lors de cette opération. Véritable mine d'or pour notre exploitation, cette énergie va servir à chauffer nos différents ateliers (canetonnières, cuisson du maïs, eau de lavage pour la conserverie) et bientôt les maisons d'habitation du quartier. Grâce à celle-ci nous ne consommons plus de gaz sur la ferme, qui est une énergie au coeur de l'actualité.

Second avantage de la méthanisation, la production de digestat liquide et solide, résultant de la dégradation des matières incorporées dans notre digesteur. Ce digestat sans odeur va être restitué à nos champs. Cette fertilisation va nous permettre de supprimer à court terme le recours aux engrais chimiques, déjà fortement diminués depuis que nous avons pris la voie

de l'agroécologie. Le tout va nous permettre de produire un aliment naturel et équilibré pour nos canards. Maïs, blé, soja et tournesol sont les quatre cultures de notre assolement pour régaler nos convives.

Pour une agriculture durable

« Du biogaz fabriqué sur notre ferme »

Déjà un an de fonctionnement et plusieurs centaines de visites ont été organisées par la famille. Tout le monde est ravi de découvrir un tel projet porteur d'avenir pour nos fermes.

Le départ a été un peu compliqué par une incorporation difficile des matières (fumier et herbe). On nous avait prévenu : « les nuits seront courtes au début et il ne faudra pas avoir peur d'y mettre les mains » : Arnaud et Maxime peuvent vous en parler. Nous fabriquons un très bon gaz qui nous permet de fabriquer nos 250kWh d'électricité et autant de kWh de chaleur en eau chaude qui nous sert pour chauffer notre conserverie, nos petits canards et la cuisson du maïs pour le gavage.



Le digestat que nous récupérons après avoir enlevé le gaz, nous le restituons sans odeurs, à nos sols pour nos cultures.



C'est une révolution pour nous, éleveurs, de ne provoquer aucune gêne lors des épandages. L'objectif des six paysans est de ne plus utiliser d'engrais chimique à l'avenir tout en fabriquant une énergie verte et pleine d'avenir pour nos enfants. C'est un vrai projet de territoire, qui rassemble les paysans éleveurs qui ont besoin d'entraide par ces moments difficiles.

Livraisons ...

Toujours dans un souci d'amélioration de nos services depuis quelques années, nous développons les livraisons de vos commandes.

En effet, lors de nos déplacements (salon gastronomique, marché de Noël ...) nous essayons de silloner un maximum notre beau pays pour nous approcher de vous. Sur la carte de France (cf voir dernière page), vous pourrez voir les grandes lignes de nos trajets, avec les villes que nous traversons, souvent en bordure de grands axes routiers. Ces livraisons sont pour nous un moyen de venir à votre rencontre. Cependant, n'hésitez pas à nous contacter si vous pensez que nous passons près de chez vous, et que nous n'avons pas mentionné la ville sur notre carte. Nous nous arrêterons avec grand plaisir en bordure des axes routiers que nous empruntons.

Ce nouveau service que nous apportons contribue à la diminution de notre empreinte carbone, mais permet également de diminuer les risques de perte et de casse de vos colis. Ces livraisons seront un service gratuit. Les horaires de nos passages vous seront communiqués par nos soins la veille de notre passage.



Commande

Pour les livraisons, il est très important de commander en avance :

- soit directement sur le site : <https://www.fermedelapattedoie.fr/boutique>, à la validation de la commande/ panier, pensez à cocher :
 - Livraison : retrait lors d'un salon...» et de sélectionner le lieu de retrait (ils vous proposent les lieux au plus près de chez vous). Le paiement se fait à la livraison.
 - Expédition : livraison par un transporteur (service payant). Le paiement se fait à la commande.
 - A notre ferme.

Si problème, n'hésitez pas à m'appeler au 06 78 05 57 49

- soit avec le bon de commande : nous demander par mail contact@fermedelapattedoie.fr
- soit en nous téléphonant au **05 62 67 01 10**

Idées cadeaux - coffrets gourmands

Voici quelques idées de coffrets gourmands. N'hésitez pas à nous demander des renseignements, et d'en parler aux alentours famille, amis, CE...

Coffret Gersois

56,20€



1 foie gras de canard IGP GERS 120g
1 confiture de figues bio 110g
1 pâté au foie gras de canard 180g
1 rillettes canard 180g
1 pâté à l'armagnac 180g
1 bouteille de vin blanc 75cl
1 plateau en bois

Coffret Plaisir

57,00€



1 foie gras de canard IGP GERS 120g
1 confiture de figues bio 110g
1 cassoulet au confit de canard 850g
1 pâté au piment d'Espelette 180g
1 bolognaise aux fritons 360g
1 sac jute 2B

Pochette Foie Gras / Figue

23,50€



1 foie gras de canard IGP GERS 120g
1 confiture de figues bio 110g
1 pochette or ou argent

Coffret Gastronomique

71,30€

1 foie gras de canard IGP GERS 180g
1 fritons de canard 160g
1 canard basquaise au piment d'Espelette 850g
1 confit de canard : 5 manchons 800g
1 bouteille de vin rouge 75cl
1 coffret carton producteur à la ferme



Coffret Gourmand

38,10€

1 foie gras de canard IGP GERS 120g
1 bloc de foie gras 130g
1 confiture de figues bio 110g
1 sac jute



Coffret Gascon

23,60€

1 pâté au foie gras 180g
1 rillettes au canard 180g
1 pâté à l'Armagnac 180g
1 sac jute



Assortiment 6 verrines

34,80€

1 pâté au foie gras 180g
1 rillettes au canard 180g
1 fritons au canard 160g
1 pâté à l'Armagnac 180g
1 pâté au piment d'Espelette 180g
1 pâté aux olives 180g



AGENDA

Salons gastronomiques, Marché de Noël, Portes ouvertes

Octobre

- **TROIS-PUITS (51)**
Portes Ouvertes
Viticulteur Champenois
LARNAUDIE-HIRAULT
Samedi 8 oct. de 14h à 19h
Dimanche 9 oct. de 10h à 19h
- **SAINT-GREGOIRE (35)**
Salon Saveurs et Terroirs
Salle du Cosec
Vendredi 14 oct. de 17h à 21h
Samedi 15 oct. de 10h à 18h30
Dimanche 16 oct. de 10h à 18h30
- **ANTIBES (06)**
Salon Vins et Gastronomie
67 avenue du 11 novembre
Vendredi 21 oct. de 15h à 21h
Samedi 22 oct. de 10h à 21h
Dimanche 23 oct. de 10h à 18h
- **SAINT-GERMAIN-DU-PUY BOURGES (18)**
Salon Vins et Produits du Terroirs - Espace Nelson Mandela
Kiwanis Club de Bourges
Samedi 22 oct. de 11h à 20h
Dimanche 23 oct. de 10h à 18h
- **HUELGOAT (29)**
Salon de la Gastronomie
«Les Fins Gourmets»
Samedi 15 oct. de 10h à 20h
Dimanche 16 oct. de 10h à 18h
- **LANDERNEAU (29)**
Salon Saveurs des Terroirs
Espace Saint-Ernel
Vendredi 21 oct. de 15h à 20h
Samedi 22 oct. de 10h à 19h
Dimanche 23 oct. de 10h à 18h
- **SAINT-BRIAC-SUR-MER (35)**
Festival de la St Simon
Salon de l'Artisanat
Samedi 22 oct. de 10h à 19h
Dimanche 23 oct. de 10h à 18h
- **MORLAIX (29)**
Salon Vins et Gastronomie
Parc des expos. Langolvas
Samedi 29 oct. de 10h à 19h
Dimanche 30 oct. de 10h à 19h
Lundi 31 oct. de 10h à 19h
Mardi 1^{er} nov. de 10h à 18h

Novembre

- **LE RHEU (35)**
Marché traditionnel
Samedi 5 nov. de 8h à 12h
- **LORIENT (56)**
Salon Vins et Gastronomie
Parc des Expositions
Lanester
vendredi 11 nov. de 10h à 19h
samedi 12 nov. de 10h à 19h
dimanche 13 nov. de 10h à 18h
- **EPINAL (88)**
Salon de la Gourmandise
et des Arts de la table
Salle des Congrès
Vendredi 18 nov. de 15h à 21h30
Samedi 19 nov. de 10h à 19h
Dimanche 20 nov. de 10h à 18h
- **POITIERS (86)**
Salon de la Gastronomie
Parc des expositions
Hall B
Samedi 19 nov. de 10h à 19h
Dimanche 20 nov. de 10h à 19h
- **BRINDAS (69)**
Salon des Vins
et des Saveurs
Salle des fêtes
Samedi 19 nov. de 10h à 19h
Dimanche 20 nov. de 10h à 18h
- **QUIMPER (29)**
Salon des Vins
et de la Gastronomie
Parc des Expositions
Penvilliers
Samedi 19 nov. de 10h à 19h
Dimanche 20 nov. de 10h à 19h
Lundi 21 nov. de 10h à 18h
- **THORIGNE-FOUILLARD (35)**
Marché de Noël au
complexe Sportif
de la Vigne
Samedi 26 nov. de 10h à 19h
Dimanche 27 nov. de 10h à 18h
- **MONTMARTIN-LE-HAUT (10)**
Portes ouvertes
chez Olivier Katia
15 Grande Rue
Vendredi 25 nov. de 14h à 20h
Samedi 26 nov. de 10h à 20h
Dimanche 27 nov. de 10h à 19h
- **CHORGES (05)**
Salon des Vins,
des Saveurs et de
l'Artisanat de France
Salle des fêtes
et au boulodrome.
Samedi 26 nov. de 10h à 20h
Dimanche 27 nov. de 10h à 18h

Décembre

POSSIBILITE DE PHOTOCOPIER L'INVITATION



INVITATION

Valable pour
1 personne

Pour les salons
et marchés payants.

Famille PERES
LIEU DIT LA BOURGADE
32300 SAINT-MICHEL

Portable Pierre : 06 08 47 54 23
Portable Philippe : 06 08 09 45 49
Portable Maxime : 06 20 50 16 69

Cette invitation donne droit à retirer
une entrée gratuite à la billetterie
(valable pour tous les salons sauf pour le salon d'Epreu)

- **PLOEMEUR (56)**
Marché de Noël au château du Ter
«Les Communs d'abor »
Samedi 3 déc. de 12h à 21h
Dimanche 4 déc. de 10h à 19h
- **VILLEJUIF (94)**
Hôtel Restaurant Campanile
20 rue du Docteur Pinel
Vendredi 2 déc. de 14h à 19h
Samedi 3 déc. de 10h à 18h
Dimanche 4 déc. de 10h à 13h
- **VALLABREGUES (30)**
Marché de Noël
Halles de Vallabrègues
Samedi 3 déc. de 8h à 12h
- **ORLEIX (65)**
Marché de Noël
Salle des Fêtes
Samedi 3 déc. de 10h à 18h
- **COURTHEZON (84)**
Portes ouvertes au Domaine de
Courtedune - Charrier 1198
quartier font de Joubert
Dimanche 4 déc. de 10h à 17h30
- **PERROS-GUIREC LA CLARTE (22)**
Marché de Noël
Place de l'Eglise
Vendredi 9 déc. de 14h à 20h
Samedi 10 déc. de 10h à 20h
Dimanche 11 déc. de 10h à 18h
- **MARTIGNE-BRIAND (49)**
Journée découverte de la Vigne
Domaine des 2 Arcs Vignoble Gazeau
Samedi 10 déc. de 9h à 18h
- **SERNHAC (30)**
Portes ouvertes au Domaine de
Poulvarel chez M et Mme Glass
110 ch de la Soubeyranne
Samedi 10 déc. de 17h à 21h
- **SAINT-MICHEL-CHEF CHEF (44)**
FOREST Roland et Nicole
16 chemin des Bahuchets
Tharon Plage
Vendredi 16 déc. de 16h à 19h
- **SAINTE-PAZANNE (44)**
Portes ouvertes de Noël
Domaine de la Coche
M. Guitteny Laurent
Samedi 17 déc. de 10h à 13h et 14h à 19h
Dimanche 18 déc. de 10h à 13h
- **PLEYBEN (29)**
Gymnase à Kervern
Vendredi 16 déc. de 16h30 à 20h30
Samedi 17 déc. de 10h à 19h
Dimanche 18 déc. de 10h à 18h
- **CHARTRES-DE BRETAGNE (35)**
Village de Noël - Rue Léo Grange
Hallé de la Conterie
Samedi 17 déc. de 10h à 19h
Dimanche 18 déc. de 10h à 18h

La FAMILLE PÈRÈS vous livre



Livraison gratuite

Rendez-vous parkings
en bordure de routes
et d'autoroutes
**Nous vous appellerons
pour vous préciser le lieu.**

Région Parisienne

92 Levallois perret

**Mardi 20 Déc. 22
de 16h à 19h**
Chez le fleuriste
« Au Bonheur des Dames »
84 Rue Louis Rouquier

95 Eaubonne

**Mercredi 21 Déc. 22
de 16h à 19h**
Chez Mme THIERY Dany
11 Rue Serpente

77 Chelles

**Jeudi 22 Déc. 22
de 11h30 à 14h**
Chez MARCHAIS Philippe
18 Rue Poncelet

91 Montlhéry

**Jeudi 22 Déc. 22
de 18h à 20h**
Chez Mr WILS Joel
19 rue des Archers

18 TROUY NORD - BOURGES

**Chez Mr et Mme
ESPERON François
2 clos des vents
18570 TROUY NORD**

Tél : 02 48 64 72 12
Port : 06 77 12 07 58
francois.esperon@orange.fr

Date limite de commande :
dimanche 13 nov. 2022



Passez votre commande :

soit sur le site : <https://www.fermedelapattedoie.fr/boutique>

soit en nous téléphonant au **05 62 67 01 10**

soit à contact@fermedelapattedoie.fr