

Volailles
démarrées, adultes & poules pondeuses.



de Pierpont

Les volailles d'Occitanie®

www.volailles-occitanie.com



Notre Savoir-faire

Depuis 1972, nous sélectionnons les souches de volaille adaptées à l'élevage traditionnel.

Nos méthodes de travail éco-responsables évoluent dans le respect du bien-être animal :

-  démarrage des volailles en respectant l'équilibre biologique,
-  suivi sanitaire et traçabilité,
-  orientation et conseil dans les demandes de nos clients,
-  optimisation du transport pour le confort des volailles,
-  accompagnement par un appui technique et commercial.

Ainsi, l'élevage DE PIERPONT s'exige de vous fournir des volailles de qualité pour la réussite de votre élevage.

Votre réussite

Les bonnes conditions de réception et les soins quotidiens seront l'étape majeure à la réussite de vos volailles :

le logement :

- un local nettoyé, lavé, désinfecté et sec.
- un circuit d'eau sain (nettoyé, lavé et désinfecté).
- une litière de 10cm de paille saine (non poussiéreuse).
- logement isolé, muni d'ouvertures de ventilation.
- un parcours enherbé et ombragé (chaulage après chaque bande d'élevage).

l'ambiance :

- une température entre 15 et 25°C en fonction des espèces.
- une bonne ventilation du local (sans courant d'air).

le matériel d'élevage :

- mangeoire et abreuvoir circulaire équivalent à 1cm linéaire/sujet (réglés à hauteur de dos de la volaille).
- un radiant de chauffe en période froide.

l'alimentation :

- une alimentation équilibrée adaptée à la croissance (de 4 à 10 sem.) et à la finition (de 10 sem. à l'abattage).

la prophylaxie de base :

- une eau de boisson saine (acidification pH = 5).
- une vermifugation des volailles par eau de boisson (15jours post réception, à renouveler tous les 2 mois).

Des passages réguliers dans votre élevage vous permettront de prévenir ou de déceler un éventuel problème.

Poulets démarrés

Poulet Cou-nu lourd (cou pelé)

toute l'année (tout venant de 3 à 5 sem.).

Coq sur réservation.

Croissance rapide. Maturité : 13 à 15 sem.

(Poulette : 2,5 kg-vif ; Coq : 4 kg-vif).

Chair jaune, fine et tendre. Pour repas de 5 à 6 pers.

Bon rendement en découpe.



Poulet Cou-nu léger

sur réservation (tout venant de 3 à 5 sem.).

Croissance lente. Maturité : 14 à 16 sem.

(Poulette : 2,2 kg-vif ; Coq : 3 kg-vif).

Chair jaune, fine et tendre. Pour repas de 2 à 4 pers.



Poulet Roux lourd (cou plein)

toute l'année (tout venant de 3 à 5 sem.).

Coq sur réservation.

Croissance rapide. Maturité : 13 à 15 sem.

(Poulette : 2,8 kg-vif ; Coq : 4,2 kg-vif).

Chair jaune et tendre. Peau grenue. Pour repas de 6 pers.

Bon rendement en découpe.



Poulet Arcolan

de Mars à Août (tout venant de 3 à 5 sem.).

Croissance rapide. Maturité : 13 à 15 sem.

(Poulette : 2,5 kg-vif ; Coq : 4 kg-vif).

Chair jaune et tendre. Pour repas de 6 pers.

Bon rendement en découpe.



Poulet Blanc

de Mars à Juillet (tout venant de 3 à 5 sem.).

Croissance très rapide. Maturité : 10-12 sem.

(Poulette : 2,5 kg-vif ; Coq : 4 kg-vif).

Chair jaune et tendre. Pour repas de 6 à 7 pers.

Bon rendement en découpe.



Dindon démarrés



Dindonneau Blanc

de mai à juillet (tout venant ou sexé de 4 à 6 sem.).

Croissance rapide. Maturité : 20 à 22 sem.
(Femelle : 10 kg-vif ; Mâle : 20 kg-vif).
Chair blanche et tendre. Idéal pour la découpe.



Dindonneau Bronzé lourd

de mai à juillet (tout venant ou sexé de 4 à 6 sem.).

Croissance rapide. Maturité : 20 à 22 sem.
(Femelle : 10 kg-vif ; Mâle : 20 kg-vif).
Chair blanche et tendre. Idéal pour la découpe.



Dindonneau Bronzé léger

de mai à juillet (tout venant ou sexé de 4 à 6 sem.).

Croissance lente. Maturité : 20 à 25 sem.
(Femelle : 7 kg-vif ; Mâle : 10 kg-vif).
Chair blanche et tendre. Pour repas de Noël (6-10pers.).



Dindonneau Noir

de mai à juillet (tout venant ou sexé de 4 à 6 sem.).

Croissance lente. Maturité : 20 à 25 sem.
(Femelle : 5 kg-vif ; Mâle : 8 kg-vif).
Chair blanche et peu grasse.
Idéal pour repas de Noël (4-6pers.).

Caille démarrés



Caille de chair

sur réservation (tout venant de 5 sem.).

Croissance rapide.

Maturité : 5 à 8 sem. (250 à 320 g-vif).
Chair fine et tendre. A engraisser, production d'œufs.

Chapons démarrés

Chapon Roux lourd
de août au 15 septembre (de 8 à 10 sem.).
Croissance rapide. Maturité : 25 à 28 sem.
(5 à 6 kg-vif).

Chair jaune, fine et persillée.

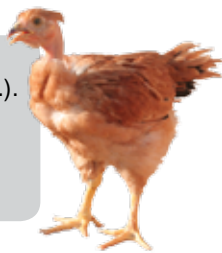
Idéal pour grand repas de Noël (8 - 10 pers.).



Chapon Cou nu lourd
de août au 15 septembre (de 8 à 10 sem.).
Croissance rapide. Maturité : 25 à 28 sem.
(5 à 5,5 kg-vif).

Chair jaune, fine et persillée.

Idéal pour grand repas de Noël (6 - 8 pers.).



Pintade démarrés

Pintade
toute l'année (tout venant de 6 à 8 sem.).
Coq sur réservation (chaponnage).
Croissance rapide.
Maturité : 13 à 15 sem. (2,2 à 2,3 kg-vif).
Chair tendre au goût giboyeux. Pour repas de 2 à 4 pers.



Pintade chaponnée démarrés

Chapon de Pintade
de août à septembre (de 10 sem.).
Croissance lente. Maturité : 23 à 25 sem.
(2,8 à 3 kg-vif).
Chair brune, fine et juteuse.
Idéal pour repas de Noël (2 - 4 pers.).





Canetons démarrés



Caneton de Barbarie

sur réservation de mars à novembre

(mâle de 2 à 3 sem.).

Spécial gavage traditionnel.

Maturité : 14 à 16 sem. (5,2 kg-vif, foie 600 g).

Chair maigre et goûteuse. Bon rendement carcasse.



Canette de Barbarie

sur réservation de mars à novembre

(femelle de 2 à 3 sem.).

Croissance lente.

Maturité : 13 à 15 sem. (2,8 kg-vif).

Chair goûteuse. Idéal à rôtir.



Caneton Mulard

sur réservation de mars à novembre

(mâle de 2 à 3 sem.).

Facilité au gavage.

Maturité : 13 à 15 sem. (4,3 kg-vif, foie 600 g).

Chair grasse et goûteuse. Bon rendement carcasse.



Demi-sauvage ou « Sauvageon »

sur réservation de mars à novembre

(tout venant de 2 à 3 sem.).

Croissance lente.

Maturité : 10 à 12 sem. (1,8 kg-vif).

Chair tendre. Idéal à rôtir.

Oie démarrés



Oie Blanche

sur réservation de mai à juillet

(tout venant de 2 à 3 sem.).

rustique et croissance lente.

Maturité : 16 à 20 sem. (6 à 8 kg-vif).

Chair tendre et goûteuse. Idéal à rôtir.



Oie Grise

sur réservation de mai à juillet

(tout venant de 2 à 3 sem.).

Spécial gavage traditionnel.

Maturité : 12 à 14 sem. (5,5 kg-vif, foie 850 g).

Grasse et goûteuse. Bon rendement carcasse.

Poules pondeuses

démarrées & prêtes à pondre

Rousse

Disponibilités

Prête à Pondre (18-20 sem.) toute l'année.

Démarrée (5-6 sem.) de Mars à Juin.

Caractéristiques

Maturité à 18-20 semaines.

Très bonne pondeuse : 270 œufs/an.

Poule calme et docile.



Noire

Disponibilités

Prête à Pondre (18-20 sem.) toute l'année.

Démarrée (5-6 sem.) de Mars à Juin.

Caractéristiques

Maturité à 18-20 semaines.

Bonne pondeuse : 250 œufs/an.

Poule rustique. Réforme valorisable.



Sussex

Disponibilités

Prête à Pondre (18-20 sem.) toute l'année.

Démarrée (5-6 sem.) Mars à Juin sur réservation.

Caractéristiques

Maturité à 18-20 semaines.

Ponte : 220 œufs/an de gros calibre.

Calme, rustique et charnue. Réforme valorisable.



Cendrée

Disponibilités

Prête à Pondre (18-20 sem.) toute l'année.

Démarrée (5-6 sem.) Mars à Juin sur réservation.

Caractéristiques

Maturité à 18-20 semaines.

Ponte : 220 œufs/an de gros calibre.

Calme, rustique et charnue. Réforme valorisable.



Coucou de Renne

Disponibilités

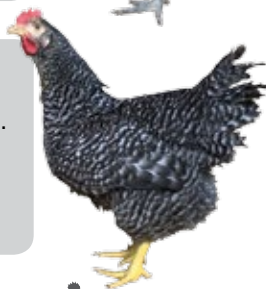
Prête à Pondre (18-20 sem.) toute l'année.

Caractéristiques

Maturité à 18-20 semaines.

Ponte : 220 œufs/an de gros calibre.

Vive, rustique et charnue. Réforme valorisable.



Afin d'obtenir une volaille de qualité, nos volailles adultes sont élevées dans la tradition locale :

-  démarrage **en poussinières**,
-  accès aux **parcours herbeux** dès 6 semaines d'âge,
-  alimentation contenant **80% de céréales**,
-  durée d'élevage **supérieure à 100 jours**.



Poulets adultes

Poulet Cou nu lourd

sur réservation (tout venant de 10 à 12 sem.).

(Poulette : 2,3 à 2,6 kg-vif ; Coq : 3,5 à 4 kg-vif).

Chair jaune, fine et tendre. Idéal pour repas supérieur à 4 pers. Bon rendement en découpe.



Poulet Cou nu léger

sur réservation (tout venant de 14 à 16 sem.).

(Poulette : 2,2 à 2,4 kg-vif ; Coq : 2,8 à 3 kg-vif).

Chair jaune, fine et tendre. Idéal pour repas de 2 à 4 pers.

Pintade adulte

Pintade

sur réservation (tout venant de 15 à 16 sem.).

(2,2 à 2,3 kg-vif).

Chair brune, tendre au goût giboyeux. Idéal pour repas de 2 à 4 pers.



Festives adultes

Dinde Noire

**sur réservation du 15 novembre
au 15 décembre** (de 26 à 30 sem.),
prête à abattre (5 kg-vif).

Chair blanche et peu grasse. Idéal pour Noël (4-6 pers).



Chapons

**sur réservation du 15 novembre
au 15 décembre** (de 20 à 25 sem.),
prêts à abattre.

Roux lourd (5 à 6 kg-vif). *Repas de 8 à 10 pers.*

Cou nu lourd (5 à 5,5 kg-vif). *Repas de 6 à 8 pers.*

Cou nu léger (4,5 à 5 kg-vif). *Repas de 4 à 6 pers.*

Chair jaune, fine et persillée.



Chapon de Pintade

**sur réservation du 15 novembre
au 15 décembre** (de 20 à 25 sem.),
prêt à abattre (2,8 à 3 kg-vif).

Chair brune, fine et juteuse. Idéal pour Noël (2-4 pers).



Pintade de Noël

**sur réservation du 15 novembre
au 15 décembre** (de 15 à 20 sem.),
prête à abattre (2,3 à 2,5 kg-vif).

Chair tendre au goût giboyeux. Idéal pour 2 à 4 pers.



Poularde

**sur réservation du 15 novembre
au 15 décembre** (de 15 à 20 sem.),
prête à abattre (3 à 3,5 kg-vif).

Chair fine et persillée. Idéal pour repas de Noël (4-6 pers).





Notre présence sur
les marchés
de 8h à 11h.



Ariège (09)

- **Mirepoix** (parking de la pizzeria «la Mirapicienne»)
Tous les lundis (Juillet à Février tous les 15 jours).
- **Saint-Jean-de-Falga** (Parking Espace Emeraude)
Tous les samedis (Juillet à Février tous les 15 jours).



Aude (11)

- **Molandier** (Elevage de Belfort)
Le jeudi tous les 15 jours de 14h à 16h.



Aveyron (12)

- **Réquista** (Marché couvert)
Les 2èmes jeudis du mois de Mars à Juin.
- **Saint-Affrique** (parking Espace Emeraude - SOCOPA)
Le vendredi tous les 15 jours de Mars à Juin.
(Juillet et Août toutes les 4 semaines).



Haute-Garonne (31)

- **Auterive** (Parking Espace Emeraude)
Tous les vendredis (Juillet à Février tous les 15 jours).
- **Balma** (Parking RAGT)
Le jeudi tous les 15 jours.
- **Bessières** (Marché Public)
Le lundi tous les 15 jours.
- **Cadours** (Parking Point Vert)
Le jeudi tous les 15 jours de 14h à 16h.
- **Caraman** (Place Riquet)
Tous les jeudis (Juillet à Février tous les 15 jours).
- **Fronton** (Parking Rural Master)
Le jeudi matin tous les 15 jours.
- **Revel** (Parking Boucherie du Lauragais)
Tous les samedis (Juillet à Février tous les 15 jours).
- **Saint-Gaudens** (Parking Espace Emeraude)
Le mercredi tous les 15 jours.

Gers (32)

- **Fleurance (Parking Gasco Nature)**

Tous les mardis (juillet à février tous les 15 jours).

- **Lombez (Parking Evialis, ZA la Ramondère)**

Tous les lundis de 8h à 11h.

- **Samatan (Halle à la volaille)**

Tous les lundis.

Hautes-Pyrénées (65)

- **Lannemezan (Ancien marché aux bestiaux)**

Le mercredi tous les 15 jours.

- **Trie-sur-Baïse (Ancienne Halle aux Porcs)**

Tous les mardis.

Pyrénées-Orientales (66)

- **Saillagouse (Laiterie ULPAC à Err)**

Les derniers vendredis du mois de juin et août.

Tarn (81)

- **Alban (Parking jardinerie Doumerg)**

Le samedi tous les 15 jours de Mars à Août.

- **Albi (Parking RAGT)**

Tous les mercredis de 11h à 12h.

- **Castelnau-de-Montmiral (Elevage de Cantemerle)**

Tous les jeudis.

- **Castres (Parking RAGT)**

Tous les samedis (Juillet à Février tous les 15 jours).

- **Puylaurens (Parking RAGT)**

Tous les mercredis.

- **Réalmont (Place du Foirail)**

Tous les mercredis.

- **Salvagnac (Ets Paulin)**

Le mardi après-midi toutes les 4 semaines.

- **Saint-Sulpice (Parking RAGT)**

Le jeudi tous les 15 jours.

Tarn-et-Garonne (82)

- **Caussade (Place de la Halle)**

Tous les lundis.

- **Nègrepelisse (Rond point du lavoir)**

Le mardi tous les 15 jours.





de Pierpont

Les volailles d'Occitanie®



Cantemerle

81140 Castelnau de Montmiral



tél. : 05 63 40 20 90

fax : 05 63 40 20 85



contact@volaillesdepierpont.fr



Conception : Simon-bourges.com Tél. 06 77 10 85 55

Un savoir-faire depuis 1972 pour la réussite de votre élevage.

www.volailles-occitanie.com

Montauban
50 km

Brive
160 km

Rodez
100 km

Albi
30 km

Carcassonne
130 km

Toulouse
70 km

Tarbes
200 km



**Castelnau
de Montmiral**

