

www.marchenomade.fr



Viandes



Plats cuisinés

Fiche Producteur

A la ferme du rocher

Morgane Le Méhauté



Morgane a 45 ans, mariée et a 4 filles. Elle a créé sa ferme en Août 2017, à Lanfains sur un terrain de 3 ha de bois, prairies et étang. La pédagogie est le maître mot chez Morgane, elle souhaite partager sa vision d'une consommation alternative plus responsable. Pour ce faire, elle crée Marché Nomade avec Estelle, afin de partager sa vision et offrir des produits sains à base de poulets Bio. Généreuse et altruiste, elle aime le contact des gens en les accueillant à la ferme.

Si tu étais...

Un Animal : **Le border collie** : Eole et Naya sont mes deux chiens, ils sont essentiels sur mon exploitation car ils font fuir les prédateurs (renard, fouine, buse, corbeau...). Ils m'aident à rentrer les poulets dans les cabanes mais ils sont aussi là pour les caresses.

Une Plante : **Le pommier**, dans chacun des parcours, dans lesquels les poulets gambadent des pommiers sont présents. Ils donnent de l'ombre aux poulets et ces derniers picorent les insectes parasites : échange de bons procédés !!

Un livre : **Un livre d'Albert Jacquard**, n'importe lequel. Il est l'auteur de nombreux ouvrages, vulgarisation scientifique ou d'essai dans lesquels il cherche à diffuser une pensée humaniste moderne pour faire évoluer la pensée collective. Une sorte d'Abbé Pierre laïque.

Un personnage de fiction : **Caliméro** dessin animé de mon enfance

Un film : **Roxane**, film de 2019 avec Guillaume de Tonquédec

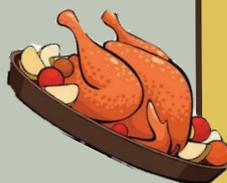
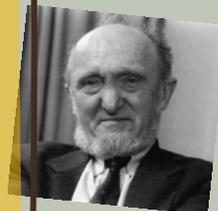
Une Chanson : **Poulailler's song**, d'Alain Souchon en 1977...

Une célébrité : **Célestin Freinet** pédagogue français, qui a mis au point une pédagogie alternative au début du XXème siècle. Elle permettait aux élèves d'être acteurs de leur apprentissage. J'ai baigné dedans grâce à mon père, mes instituteurs de l'élémentaire et j'ai continué ensuite à transmettre cette vision de l'apprentissage à mes filles.

Un plat : **Poulet Rôti du dimanche** accompagné de ses haricots verts, échalotes, tomates rôties et pommes de terre au four. Ma mère était cuisinière, à la maison elle s'occupait de l'élevage (canard, lapins, poulet) et du potager. On mangeait tout ce qu'elle produisait. Je suis le fruit d'une rencontre d'un amoureux de la pédagogie et d'une cuisinière paysanne.

Un Dessert : **La mousse au chocolat de ma maman**, puis désormais celle d'Estelle.

Une friandise : **Les bonbons à la violette**, représentent la douceur de mon enfance.



Une semaine chargée...

Morgane passe jusque 70 heures sur sa ferme, mais ce n'est pas un critère qui l'obsède car elle est libre et c'est son choix. Tout commence le Dimanche après-midi, elle choisit les poulets qu'elle va emmener le lendemain à l'abattoir de Loudéac. Ils sont ramassés la veille pour être à jeun. Les poulets sont emmenés dans des casiers (8 par casiers) avec sa remorque. Après ce voyage, elle revient à la ferme pour nettoyer les casiers et toutes ses chambres froides. L'après-midi elle retourne chercher ses poulets et commence la découpe des poulets pour la transformation environ 40 sur 60 à 100 poulets tués. Le Mardi et le Mercredi sont occupés par la transformation jusqu'au Jeudi matin. Le Mercredi, elle paille également ses poulaillers. Le Vendredi matin, l'éleveuse s'occupe des poulets et l'après-midi elle prend sa casquette de livreuse Marché Nomade. Le Dimanche matin, c'est comptabilité et administration. Tous les jours, elle nourrit également ses poulets...C'est sans compter sur les heures passées pour Marché nomade.



Les poulets ont faim...

L'élevage de poulets Bio en cabanes

Morgane a toujours souhaité faire du poulet Bio, c'était évident pour elle. Elle a une éthique quant au respect de l'animal : ses poulets sont élevés jusque 90 jours voire 120 jours (alors qu'en conventionnel c'est 14 jours à 28 jours). Elle prend Des poussins non sexés dans un couvoir de la Manche, afin d'éviter le broyage. Ses poulets sont élevés dans six cabanes de 20 m² par lot de 200, avec un parcours de 800 m². Toutes les 3 semaines une cabane se vide, elle en profite pour faire le vide sanitaire et déplacer la cabane. De ce fait, Morgane a toujours des poulets sur la ferme. Ceux-ci sont de différentes tailles, car elle a besoin de moyens et gros pour une vente de poulets entiers, et des plus petits pour la transformation. Les poulaillers ne sont jamais fermés afin que les poulets vivent au rythme des saisons et aussi pour que Morgane n'ait pas à se lever trop tôt aux beaux jours. Car les poules sortent au petit jour...avec le soleil.



Les poulets adorent gambader



Tous les jours, Morgane donne de l'aliment

Les poulets du rocher....

Les poulets de Morgane sont des poulets rouges fermier à croissance lente et à peau et pattes jaunes. En provenance du couvoir Hubert dans la Manche. Ils sont nourris avec un aliment sous forme de miettes différent pour chaque phase de leur croissance : démarrage, croissance et finition. L'eau et les espaces de plein air sont des éléments essentiels à leur bonne santé.

Les poulets peuvent être embêtés par des bestioles comme les poux rouges, les acariens et les ténébrions. Contre cela, Morgane met de la terre de diatomée dans laquelle les poules se frottent et par ce mouvement se débarrasse des parasites. Morgane n'utilise jamais d'antibiotiques sur la ferme.



Terre de diatomée

Des recettes de poulet, la touche de Morgane...

Les poulets de Morgane, on l'a vu, sont de différentes tailles, ce qui permet de les vendre soit entiers ou soit de les transformer sous diverses formes. Morgane a son livre secret de recettes de poulet qu'elle sort tous les mois pour en tester une nouvelle. Les tests peuvent durer plus d'un an entre l'idée de la recette et la commercialisation du produit.

L'éleveuse fait la chasse au gaspillage, elle met tout en œuvre pour que chaque poulet soit entièrement utilisé. Frais, il servira pour les filets ou les diverses recettes comme les nuggets, cordons, steaks...S'il reste de la viande après cette transformation, elle sera congelée et servira pour les terrines et rillettes en bocaux. Même la carcasse est utilisée pour nourrir les chiens et chats.

Morgane promeut le local et/ou le bio c'est pourquoi la plupart des ingrédients constituant ses plats préparés proviennent de producteurs locaux faisant partie du collectif Marché Nomade.

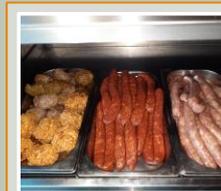
Tout est bon...dans le poulet !!!



Brochettes aux légumes



Hachis de poulet



Merguez et saucisses, nuggets



Steacks hachés



Pâté campagne aux champignons



Bouchée à la reine



farce orange/pruneau



terrines, rillettes...



Un peu de transparence...s'il vous plaît !!!

Elevage

- 📍 L'aliment : Edou Breizh (Janzé),
- 📍 Poussins : Couvoir Hubert (Torigny les Illes)
- 📍 Terre de diatomée : Point vert
- 📍 Matériel d'occasion : tracteur
- 📍 Paille : Voisin agriculteur

Transformation :

- 📍 Les Œufs (cordons du rocher) : Ferme de la Villeneuve (Plénée-Jugon),
- 📍 Céréales : Grillon d'or (Domagné),
- 📍 Tomme des prairies : Les prairies de la Noë (Plaintel),
- 📍 Légumes (brochettes) : Ferme de la villeneuve (Plénée-Jugon),
- 📍 Epices :