

Fam. Alain Vulliamy
Rue du Centre 20
1377 Oulens-sous-Echallens
021 881 65 38
alain.vulliamy@bluewin.ch

Oies de pâturage Suisses



Un produit de grande qualité, original, écologique, local, durable.

Nos oies sont élevées sur les prairies de notre domaine agricole selon les directives du label :
« Oie de pâturage suisse »

Grâce à la longue durée de détention, environ 8 mois au pâturage, la nourriture à base d'herbe et beaucoup d'activité physique, la viande d'une oie de pâturage devient tendre et savoureuse. Et ceci avec une faible perte d'eau lors de la cuisson. Cela signifie pour vous, plus de viande dans la casserole, et un magnifique goût d'oie naturel.

L'aliment de base des oies de pâturage se compose d'herbe fraîche, contrairement aux oies engraisées de manière intensive. Le but est d'élever les animaux de manière la plus naturelle possible afin qu'ils atteignent un poids d'abattage raisonnable.

Élevage

Les oies sont livrées en tant que poussin sur l'exploitation. Les oisons passent leurs premiers jours de vie dans l'écurie chauffée. Dès la troisième semaine, les animaux peuvent sortir dans les prés. Ainsi ils s'habituent gentiment aux conditions extérieures et peuvent commencer à manger leurs premières graminées.

Détention

Les oies passent la nuit dans un local fermé, confortable, spacieux, et bien aéré, qui les met à l'abri des prédateurs comme le renard ou les fouines.

Eau

Les oies doivent avoir constamment un accès à l'eau potable. Depuis le pâturage, les oies ont chaque jour accès à une possibilité de baignade, un plan d'eau ou un grand bassin suffisamment profond pour qu'elles puissent plonger et que l'eau leur glisse sur le dos.

Viande

L'abattage se fait en novembre ou décembre, par une entreprise suisse qui peut garantir un abattage professionnel. Le transport jusqu'à l'abattoir est réalisé conformément aux prescriptions.

Une oie de pâturage d'environ 5 kg convient bien au repas de 6 à 8 personnes. La préparation est possible dans toutes les cuisines normales.

Les propositions de recettes traditionnelles ou plus modernes ne manquent pas. On peut citer entre autres : l'oie rôtie, oie au four, oie de la St-martin, oie de Noël, oie laquée à l'orange et au calvados, oie farcie, oie à la moutarde, oie aux pommes, etc.

Le menu idéal pour vos fêtes de famille, fêtes de fin d'année, repas d'entreprise, etc.

Prix : Fr. 35.--/kg

A réserver dès que possible !



Le verger du Talent

Fruits, alcools, produits du terroir

1377 Oulens / s. Echallens

www.levergerdutalent.ch