



Amicale des Parents d'élèves de l'École de Mamirolle – le Gratteris – la Chevillotte



Afin de récolter des fonds pour financer les projets scolaires, l'Amicale a tissé un partenariat avec La ferme d'Uzel, atelier dépendant de l'ESAT de Besançon Adapei, employant des adultes en situation de handicap. La vente contribuera au financement de différentes sorties et activités pédagogiques organisées par les enseignants.

La Ferme d'Uzel : un élevage artisanal pour des volailles d'exception

Elevés en plein air, nos poulets de Franche-Comté grandissent à Pelousey, au cœur de la campagne Bisontine. Respectueux de l'environnement, l'élevage artisanal garantit une viande tendre et gouteuse.

ARTISANAT - C'est au domaine du Château d'Uzel, situé sur le village de Pelousey, qu'est née en 1982, notre activité d'élevage. Aujourd'hui encore, près de 50 000 volailles y sont élevées puis abattues chaque année. Notre mode de production est artisanal et extensif, dans le respect d'un cahier des charges rigoureux. Il garantit le bien-être des animaux et la préservation de l'environnement. Sur 10 hectares, le parcours herbeux est ponctué de petits poulaillers parfaitement intégrés au paysage. Les volailles UZEL bénéficient également d'une alimentation « **Bleu Blanc Cœur** » enrichie en graines de lin. Elle garantit les qualités incontestables de nos volailles tant sur le plan nutritionnel (apport en oméga 3), que gustatif : la viande est tendre, gouteuse et savoureuse !

PROXIMITÉ - Chaque année, des milliers de volailles sont commercialisées en circuit court et en premier lieu dans les rayons boucheries traditionnelles des grandes et moyennes surfaces.

Depuis 2016, vous les retrouvez également en rayon Libre-Service de la plupart des grandes enseignes du territoire : Système U, Intermarché...

Retrouvez-nous sur www.lacuisineduzel.fr



L'esprit BBC en quelques mots

« *Bleu Blanc Cœur* est actuellement la première démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental reconnue par les ministères de la santé. *Bleu Blanc Cœur* prône une agriculture à vocation santé, en développant une démarche de filière vertueuse du producteur au consommateur. Toutes les étapes sont maîtrisées pour assurer qualité et fraîcheur des produits. Notre abattoir certifié bio est intégré à l'élevage et l'abattage ne se fait qu'en fonction des commandes. »

Guillaume SALINO, responsable de la Ferme d'Uzel

Livraison le jeudi 30 mars 2023 de 16h30 à 18h30 sur le parking des Francas



Pour le bien de la planète, merci à vous de venir avec un sac de course

Champs
Obligatoires

Nom et prénom : _____

N° de téléphone : _____ (téléphone portable de préférence)

	Prix à l'unité	Quantité	Prix
Poulet Poids moyen : 1,6 kg	16.50€		
Prix total			

Retournez le bon de commande accompagné du règlement (par chèque uniquement à l'ordre de l'*Amicale*) aux enseignants ou dans la boîte aux lettres de l'école pour le **vendredi 17 mars 2023**.



La ferme d'Uzel - www.lacuisineduzel.fr - elevage@adapeidudoubs.fr

Rue du Séminaire - 25170 BESANCON Cedex | Tél. 03 81 55 46 16 | Fax. 03 81 55 46 17 | N° Siret : 791

La ferme d'Uzel est un atelier de l'ESAT de Besançon Adapei, établissement géré par l'Adapei du Doubs.