



tauzin
SAINT-SEVER en GASCogne



Depuis la fin du 19ème siècle ma famille est installée ferme de “Bidaou”, à Audignon en Chalosse.

Alors que les hommes au gré des saisons travaillaient la vigne, le blé et le maïs, les femmes veillaient sur la basse cour de la ferme familiale.

La vente de ces poules, œufs, oies et poulets au marché hebdomadaire de St Sever sur l’Adour, la sous préfecture, permettait de faire les achats de produits extérieur à la ferme (sel, savon...).

A Noël, comme tous les métayers de la région, mon arrière grand-mère offrait un chapon qu’elle avait engraisé au propriétaire.

En 1954, alors qu’il n’y a pas encore l’eau potable, Joseph mon grand père, construit une “poussinière”, et développe l’élevage de poulet fermier.

En 1960 il fait parti des premiers paysans landais qui se réunissent pour défendre l’élevage traditionnel du poulet cou nu jaune, auquel sera délivré en 1965 le premier label rouge.

En 1966, André, mon père, après des études à l’école nationale d’aviculture de Rambouillet reprend le flambeau familial avec son frère Alain.

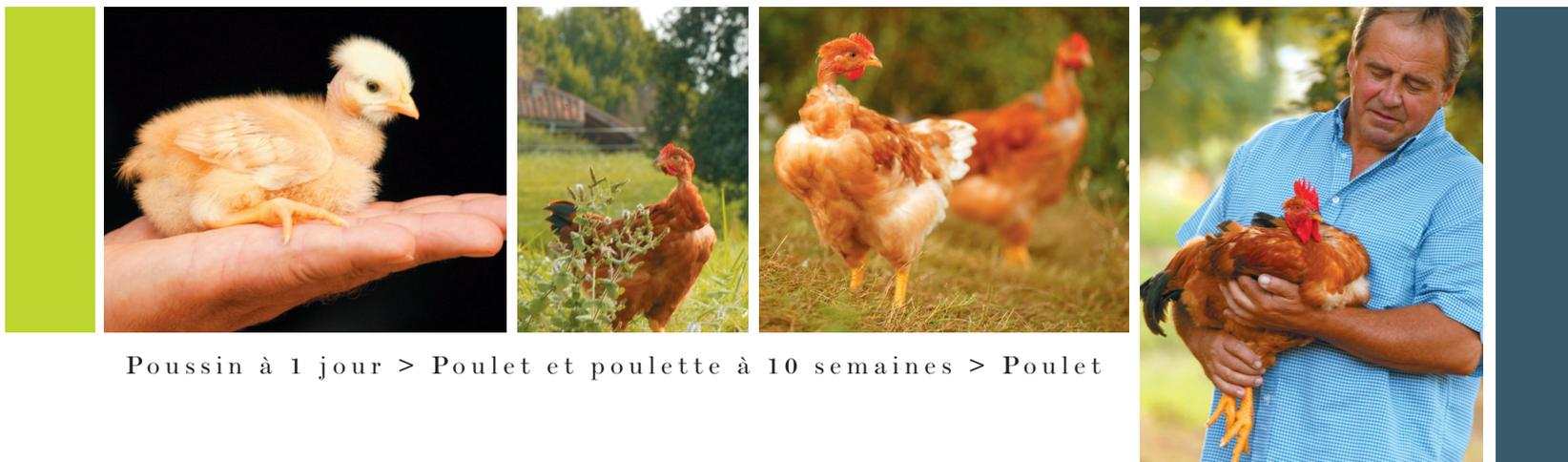
En 1972, les premières expérimentations de chaponnage moderne, véritable opération vétérinaire, se font dans la ferme familiale.

25 ans plus tard c’est la même passion qui nous anime : l’envie et la fierté de préserver un goût, de maintenir nos modes d’élevage traditionnels, qui respectent le rythme des animaux et la nature, la joie enfin de vivre et d’exercer son métier en famille.

En attendant qu’un jour la prochaine génération prenne à son tour le relais de l’élevage de volaille de tradition.

Arnaud TAUZIN





Poussin à 1 jour > Poulet et poulette à 10 semaines > Poulet

Poulet jaune cou nu

Issu d'un élevage traditionnel en plein air, en petits bâtiments.
Race rustique à croissance lente cou nu jaune
Abattage à 98 jours minimum
Finition (5 semaines) au maïs grain entier (garanti sans OGM)



Chapon

Chapon

Issu d'un élevage traditionnel en plein air, en petits bâtiments.
Race rustique à croissance lente cou nu jaune
Abattage à 133 jours minimum
Engraissé pendant 5 semaines au lait de vache et maïs grain (garanti sans OGM)

Poularde

Issu d'un élevage traditionnel en plein air, en petits bâtiments.
Race rustique à croissance lente cou nu jaune
Abattage à 133 jours minimum
Engraissé pendant 5 semaines au lait de vache et maïs grain (garanti sans OGM)



Pintade adulte

Pintade chaponnée

Sa chair persillée, son goût noble et délicat, son parfum proche de celui du gibier sont les notes de dégustation qui viennent immédiatement en bouche.
Souches rustiques à croissance lente.
Elevage par petites bandes dans de petits bâtiments éclairés à la lumière naturelle, avec accès dès leur emplumement à un vaste parcours herbeux et ombragé.
Engraissement final les 2 dernières semaines, à base de 80 % de maïs complété de produits laitiers.
Abattage à 150 jours minimum.

Les Volailles TAUZIN

■ La Ferme

EARL du Laudon
Ferme "Bidaou"
40500 AUDIGNON

■ L'abattoir

EARL La Ferme de Pilon
40 DOAZIT
N° Agrément F 40 089-01 ISV

■ Le Laboratoire d'expédition



SARL Chez Taufin
1 avenue du général de Gaulle - quartier Péré
40500 SAINT-SEVER
N° Agrément CE : FR 40 282 008 CE
N° Siret : 507 830 180 000 18