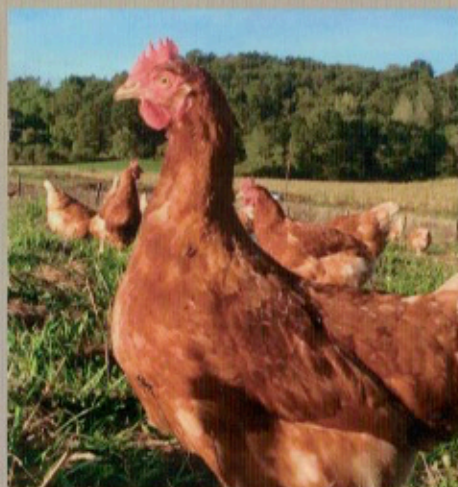


# Mon histoire

*C'est à Amou, joli village chalossais du sud-est des Landes, que je suis installé sur la ferme familiale.*

*Menant depuis toujours une agriculture respectueuse de l'environnement et du bien-être animal, je démarre la production d'œufs bio en 2010.*

*Voir mes poules gambader en liberté dans une grande prairie, en misant tout sur leur bien-vivre, voilà qui me ravit!*



*Pour aller plus loin dans ma démarche, je décide en 2015 de produire l'alimentation de mes chères "cocottes" en convertissant toutes mes cultures en bio.*

*Maïs, blé, pois et soja prennent alors place sur les parcelles en rotation d'année en année, fertilisées avec les fientes des poules.*

*La fabrique d'aliment est également rénovée, traçant ainsi la voie vers plus d'autonomie et de fierté à produire local.*

# Les œufs et la conserve

*Le maïs, par sa pigmentation naturelle, donne aux œufs cette belle coloration jaune-orangée que le consommateur apprécie tant.*

*Additionné de blé, pois et soja, c'est une nourriture riche et variée en nutriments qui participent à la bonne santé des animaux.*



*Les poules sont renouvelées tous les 15 mois. Ainsi, le bâtiment est nettoyé (et les fientes récupérées).*

*Elles sont alors confiées à un établissement local qui va les cuisiner selon ma recette : "La Cocotte de Sam".*

*En résulte un plat cuisiné aux arômes à la fois fins et relevés, accompagné de sa fameuse gelée qui enrobera à merveille n'importe quel légume de saison. Il se déguste froid ou chaud.*