



ORIGINE CERTIFIÉE
100% ÉLEVAGE FERMIER

RETROUVEZ LES AVICULTEURS
D'ÎLE-DE-FRANCE PRÈS DE CHEZ VOUS
SUR LE SITE
iledefrance-terredesaveurs.fr



CONTACTS & INFORMATIONS :

Association "Les Aviculteurs d'Île-de-France"
418 Rue Aristide Briand, 77350 LE MEE SUR SEINE
01 39 23 49 17



NOS VOLAILLES
D'ÎLE-DE-FRANCE
LA QUALITÉ
EN TOUTE CONFIANCE



LA MARQUE DES ÉLEVEURS FERMISERS DE TOUTE UNE RÉGION

Historiquement l'élevage de basse-cour a toujours été présent en Île-de-France. Activité complémentaire des exploitations de grandes cultures de la région, l'aviculture francilienne s'est construite au fil du temps **une identité forte et reconnue.**

Ce n'est pas un hasard si les rôtisseries de Paris avaient l'habitude de privilégier pour leurs clients la volaille d'Île-de-France. L'élevage avicole francilien reste encore aujourd'hui bien ancré dans le terroir régional. Il rassemble des producteurs indépendants en **Essonne, Yvelines, Seine-et-Marne et Val d'Oise.** Sensibles au bien-être animal, à l'environnement, au maintien des paysages ruraux, ils ont à cœur de faire découvrir les produits sains et de qualité d'une filière qui, de « l'œuf à l'assiette » offre **une traçabilité parfaite.**

De la production à la commercialisation **en circuit-court** de préférence, nos éleveurs assurent et veillent au grain.



"Nous avons officialisé la création de l'association des Aviculteurs d'Île-de-France en septembre 2019 avec le soutien de la Région, d'ÎledeFrance Terre de saveurs et de la Chambre d'agriculture de Région Île-de-France. C'est une première étape importante. En se regroupant, les éleveurs franciliens veulent faire reconnaître leurs productions. Elle est de grande qualité et diversifiée. Avec nous, c'est la garantie d'une origine identifiée et de proximité."

Franck Chardon
*Agriculteur céréalier et éleveur
à Guercheville (77)*

LA VOLAILLE D'ÎLE-DE-FRANCE

LE MEILLEUR DE NOTRE TERROIR

Parce que le consommateur a besoin aujourd'hui d'être rassuré sur ce qu'il mange, **la marque régionale des Aviculteurs d'Île-de-France** permet de proposer une qualité à la hauteur de ses attentes !

La volaille d'Île-de-France, c'est une volaille :

- **Née, élevée en plein air** sur des parcours herbeux et entretenus.
- **Bien nourrie** grâce à une alimentation provenant principalement de céréales cultivées sur les exploitations et adaptée aux besoins nutritionnels des volailles.
- **Bien traitée** selon le respect de pratiques d'élevages fermiers correspondant aux cycles de croissance et au bien-être des animaux.
- **Bien identifiée** avec une traçabilité rigoureuse des produits et modes de production, à la qualité sanitaire irréprochable.

LA VOLAILLE D'ÎLE-DE-FRANCE, ON A QUE DE BONNES RAISONS DE L'AIMER !



LES ATOUTS DE LA DIVERSITÉ FRANCILIENNE

Poulets, dindes, canards, pintades, poules, chapons, œufs...et même autruches, **savourez la diversité de la production francilienne** et mettez de la variété au menu de vos repas. **Plaisirs gustatifs assurés.**

Nos volailles d'Île-de-France, la marque d'un savoir-faire hérité d'une longue tradition agricole régionale.