



Un animal bien nourri nourrit bien l'homme

Une vraie filière nutrition reconnue, la démarche BBC est un **concept d'agriculture à vocation santé et respectueuse de l'environnement**. Elle fédère autour de l'association **Bleu-Blanc-Coeur** tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur, de l'oeuf au produit fini. Elle développe des cultures anciennes telles que le lin, le lupin, la luzerne... qui apportent davantage de **biodiversité** dans nos paysages (lutte contre l'effet de serre) mais aussi ont un **intérêt nutritionnel** et permettent de mieux équilibrer l'alimentation des animaux d'élevage. Cette démarche nutrition environnement est reconnue par les ministères de l'agriculture et de la santé.

Caractéristiques produit



Elevage en semi-plein air (abri pluie, pas de chauffage)

*Les premiers jours, oisillons exclusivement **nourris avec le « lait de jabot »***

A partir du 10ème jour, le pigeonneau est nourri aux céréales dont les graines de lin



*Grande qualité nutritionnelle : **chair très maigre, pauvre en cholestérol, riche en fer et forte en dopamine***

Moins de graisses saturées, plus d'acides gras essentiels

Riche en omega 3

*Pas de présence azoté, d'herbicides ou d'insecticides. **Sans OGM, sans allergène connu***



Vocation santé : agriculture positive pour une nutrition prévention santé

Diminution des inflammations dans notre corps et donc prévention des maladies qui peuvent en résulter.

En 2004, seule une ferme d'élevage de pigeonneaux reçoit la certification BBC



Au coeur du Poitou

Région reconnue pour son climat tempéré (pas trop chaud en été, pas trop froid en hiver, bonne luminosité)



Présentation soignée : pas d'aile cassée, plumage soigné (confort des oiseaux optimisé, pas de facteurs de stress)

***Oiseaux étouffés et non pas saignés:** le sang restant dans les veines de l'animal, la chair est plus rouge et plus savoureuse*

Qualité de chair exceptionnelle : plus tendre, plus fondante

Texture plus facile à travailler



Viande rouge même cuite, grain serré, plus goûteuse que les autres volailles mais un goût moins prononcé que le gibier

Cuissons variées : rôtie, grillée, papillote, farcie...

Appellation pigeonneaux fermiers à faire apparaître sur votre carte

Découpes



VOLM008

Pigeonneaux fermiers entiers

+600g par 8
500/550g par 8
400/450g par 10



VOLM211

Pigeonneaux fermiers PAC

Plusieurs tailles
Sous vide, individuel



VOLM010

Baronnet de pigeonneaux fermiers

200-270g
Sous vide, par 2
(suprême plus cuisse attachée)



VOLM061

Filets de pigeonneaux fermiers

40-70 g
Sous vide, par kilo



VOLM032

Cuisses de pigeonneaux fermiers

30g
Sous vide, par kilo



VOLM038

Suprêmes de pigeonneaux fermiers

140-190g
Sous vide, par kilo

Gamme surgelée sur demande

PIGEONNEAUX FERMIERES BBC

Démarche BBC



Née entre 1993 et 2000, de la réflexion d'un éleveur laitier et d'un ingénieur agronome sur l'intérêt de **préserver la chaîne alimentaire et de valoriser les plantes et les graines d'intérêts nutritionnels** (riche en Oméga 3), la filière réunit aujourd'hui **800 adhérents** (cultivateur, producteur, fabricant d'aliment pour le bétail, transformateur ou distributeur) représentant **1900 produits affiliés BBC** engagés dans une démarche durable et sociale avec des éleveurs soucieux de bien nourrir leurs concitoyens. 12 pays européens se sont joints à cette démarche.

L'association s'assure de :

- respecter les valeurs des producteurs et s'assurer qu'ils vivent de leur production
- en préservant l'environnement
- en travaillant avec un collège d'utilisateurs pour valider les études santé

Les 3 axes de travail s'articulent autour de :

- l'environnement : préserver la biodiversité du territoire
- l'alimentation animale
- le bien-être animal

Un animal bien élevé, un environnement respecté, une terre préservée, l'homme bien nourri :

- le confort des oiseaux est optimisé : propreté des locaux et des matériaux pour le nid, aération constante, eau fraîche en abondance. Tous les facteurs de stress sont éliminés.
- la production est en parfaite harmonie avec le rythme de la nature.
- 100% des déchets de l'abattage sont recyclés.
- **Le lin, principale nourriture, est non seulement bon pour la santé mais aussi pour les sols. Excellent tête d'assolement qui laisse une bonne structure de sol qui évite la résistance aux traitements et aux maladies propres aux cultures courtes.**
- **Pas de présence d'engrais azoté, d'herbicides ou d'insecticides. En 2011, BBC a été reconnue par les Nations Unies comme une alternative agricole durable, permettant de réduire les émissions de gaz à effet de serre et est reconnue comme d'intérêt public en France.**

Un signe distinctif avec obligation de moyens et de résultats :

Comme pour le Label Rouge, l'estampille Bleu-Blanc-Coeur valide une obligation de résultats, elle assure une forte caution et une validation scientifique.

140 publications scientifiques et 5 études cliniques ont démontré que des animaux bien nourris apportent une meilleure nutrition à l'homme en préservant l'environnement et en produisant des produits plus sains, proches des traditions léguées par les générations précédentes.

L'élevage



La femelle couve ses oeufs



A la naissance, les petits pèsent 30 g



Pigeonneaux de 10 jours

Un élevage qui reste traditionnel

La femelle pond 1 à 2 oeufs par couvée avec 10 pontes par an et par couple.

La reproduction au sein de l'élevage est réalisée à partir d'un cheptel de pigeons reproducteurs stable et permanent (couple de pigeonneaux à la fidélité exceptionnelle) sélectionnés génétiquement.

A la naissance, les petits pèsent une trentaine de grammes

Les petits sont nourris par leurs parents avec le « lait de jabot ». Ce lait, très riche, est composé de protéines, de graisses et de sels minéraux et permet à l'oisillon de doubler sa masse en 48h.

A partir du dixième jour, le pigeonneau est nourri avec des céréales naturelles (différentes pour le pigeonneau BBC)

Dans ces conditions, tout élevage industriel ou intensif est impossible.

Elevé en semi plain air, ils bénéficient d'une surveillance rigoureuse. Le pigeonneau est commercialisé avant son premier envol, il a alors environ 30 jours.

En 2004, seule une ferme d'élevage de pigeonneaux reçoit la certification BBC

Un met royal

Pendant des siècles, les pigeonneaux étaient réservés aux tables royales.

Jusqu'à la Révolution et l'abolition des privilèges, l'élevage des pigeonneaux continuait un droit exclusivement seigneurial. Il faisait le bonheur des convives lors des festins il y'a plus de 5000 ans. De l'Asie à l'Afrique, en passant par l'Europe, chaque pays a su l'adapter à ses traditions culinaires.