

La Ferme de Souleilles

Le Foie Gras, une histoire de famille

Producteurs de Foie Gras et gardiens de la tradition
de génération en génération



Alix Boissière
de 1914 à 1950



Roland Boissière
de 1930 à 1975



Paulette et Roger Boissière et leur fils Yves
de 1950 à 1980

Parole de paysans

Paysans et fiers de l'être, nous avons fait le choix de rester vivre et travailler au pays sur cette terre occitane héritée de nos anciens.

Souleilles, « la maison ensoleillée » en occitan, c'est le nom de notre ferme où nous serons heureux de vous accueillir pour vous faire partager notre « biais de viure », un art de vivre, engagés dans le respect des Hommes, des animaux et de l'environnement.

NOS CANARDS ÉLEVÉS
AUX CÉRÉALES ET GAVÉS
AU MAÏS EN GRAIN

SANS OGM
SUR NOTRE FERME
À L'ANCIENNE



Michel

"J'élève les canards en plein air sur 12 hectares de prairies ombragées. Ils sont nourris avec des céréales de la région sans OGM."



Raymonde

"Le gavage se fait toujours dans le respect de l'animal avec du maïs en grain.

C'est parce que j'aime les animaux que j'ai choisi ce métier."



"J'aime la cuisine traditionnelle et j'ai le goût du travail bien fait.

J'assaisonne tous les Foies Gras moi-même, sans additif et sans colorant."



Genevieve



Fiers de notre culture occitane et forts de notre histoire, c'est dans la tradition que nous puisons la force pour faire des produits de qualité dans le cadre d'une agriculture durable.



Yves



Parole de Paysan : Charte de qualité

« Notre terroir, notre village, nos Terres »



Nous sommes installés sur la ferme familiale où la production de Foie Gras se fait de génération en génération ...

UN ÉLEVAGE TRADITIONNEL

Nos canards grandissent en plein air sur de grandes prairies et des bois autour de notre ferme.



UNE ALIMENTATION SAINES, SOIGNEUSEMENT PRÉPARÉE AVEC DES CÉRÉALES SANS OGM

Maïs, soja, triticales, féveroles concassées sur notre ferme garantissent des animaux en pleine forme.

UN GAVAGE RESPECTUEUX DE L'ANIMAL

Raymonde s'occupe du gavage avec beaucoup de précautions, dans la plus pure tradition, comme autrefois, avec du vrai maïs en grains entiers.





DES RECETTES ET UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE, PROPRE À SOULEILLES

Nous cuisinons à la ferme « comme à la maison » sans aucun colorant ou additif et en utilisant des produits locaux de saison. Le tri, l'assaisonnement des foies gras et la préparation des spécialités et autres gourmandises sont orchestrées par Geneviève, garante de notre qualité et notre savoir-faire.



UN ACCUEIL TOUJOURS SYMPATHIQUE ...
DANS LA TRADITION GASCONNE !

Parce qu'ici en Gascogne, le bon
accueil est une seconde nature !