

PRODUCTEUR

SCEA DE CHAMBERLAND



LES PRODUCTEURS

Dominique et Jean-Paul Chaudron

PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE

• Lapins frais entier ou découpé

Saucisses, paupiettes, terrines, rillettes, boudins, marmelade et de nombreux plats cuisinés en conserve.

Points de vente :

*Conserverie de Coulon
Magasins Super U de Magné et d'Echiré
Intermarché, rue Jules Ferry à Niort
Epicerie fermière sous les Halles de Niort
La Ruche qui dit oui à Mauzé-sur-le-Mignon*

ADRESSE DE L'EXPLOITATION

L'Ouchette
79460 Magné

INFORMATIONS

05 49 35 77 39
06 21 30 94 44

dominique.chaudron@wanadoo.fr



Localiser ce producteur en cliquant ci-dessous :



PRÉSENTATION DES PRODUCTEURS

Dominique et Jean-Paul Chaudron se sont lancés dans l'élevage de lapins en 1982, à L'Ouchette de Magné. Jusqu'en 1993, ils vendent leur production à l'industrie mais la crise survenant, il devient nécessaire de changer leur fusil d'épaule. Le couple décide alors de commercialiser localement ses lapins uniquement en produits cuisinés : pâtés, rillettes et conserves.

Puis en 2007, la conserverie de Coulon ouvre ses portes. Son laboratoire de transformation permet à Dominique et Jean-Paul de varier davantage les produits proposés à la vente, toujours à base de lapin.

Aujourd'hui, la SCEA de Chamberland propose une large gamme de produits aux consommateurs et fournit également les cantines scolaires du Marais en lapins désossés.

Leur petite unité de production reste à taille humaine, puisque seulement 80 à 100 lapins sont produits chaque semaine. Ils ne connaissent pas les antibiotiques et la rusticité de leur race est un atout majeur pour la pérennité de l'élevage. Les 120 femelles sont inséminées de manière naturelle par les 50 mâles qui composent le cheptel de reproducteurs.

