



Filière Promus



Canards

Saint-Martin (32)

## Pourquoi travailler avec la ferme du Puntoun ?

La Ferme du Puntoun est une histoire de famille, 3 générations se sont succédées avant qu'Alain, Jean-Pierre et Nadine ne reprennent l'entreprise familiale en 1986. L'élevage de canard est une tradition au sein de la famille.

## Leurs initiatives en faveur de l'environnement

Nichés au coeur d'un vallon du sud du département, les canards de la Ferme du Puntoun s'épanouissent en plein air dès leur arrivée à l'âge d'un jour. Les canards sont exclusivement nourris avec une alimentation naturelle. Les techniques d'élevage traditionnelles garantissent des produits finis et homogènes et irréfutables.

## Gamme de Produits travaillés

Les produits :



- Foie gras
- Magret de canard
- ...

## Les recommandations Promus



Foie gras Entier Mi-cuit "trapèze"  
IGP Sud Ouest France



Foie gras de canard cru extra  
déveiné S/V - 600G  
IGP du Sud Ouest France



Magret de canard cru extra  
déveiné (350g/450g)  
IGP Sud Ouest France