

# Suivez notre actualité sur les réseaux !



lafermexadi



Ferme Xadi



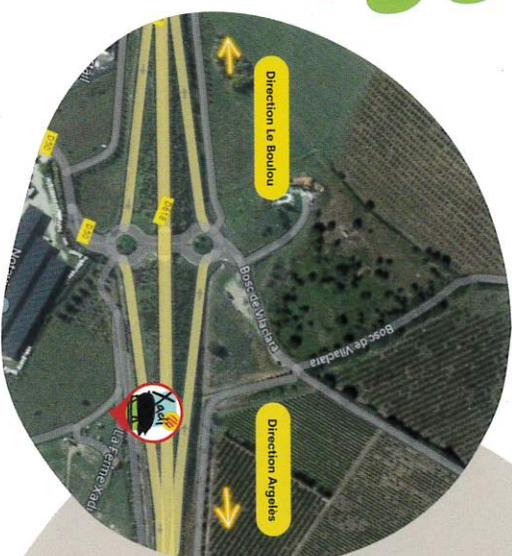
xadiporcleinair@gmail.com

## Nos marchés

- Mardi** : Port Argelès (été)
- Mercredi** : Argelès village
- Jeu**di : Place de Belgique, Perpignan
- Vendredi** : Saint-Cyprien plage
- Samedi** : Argelès village et Port-Vendres
- Dimanche** : Collioure

Pour vos commandes spéciales ou vos événements

**Contactez-nous**  
**07 69 50 37 15**



## Où nous trouver :

Lieu-dit Vingier de Vilaclara  
66690 PALAU DEL VIDRE  
D618 Argelès / Le Boulou  
Sortie n° 5 Laroque des Albères

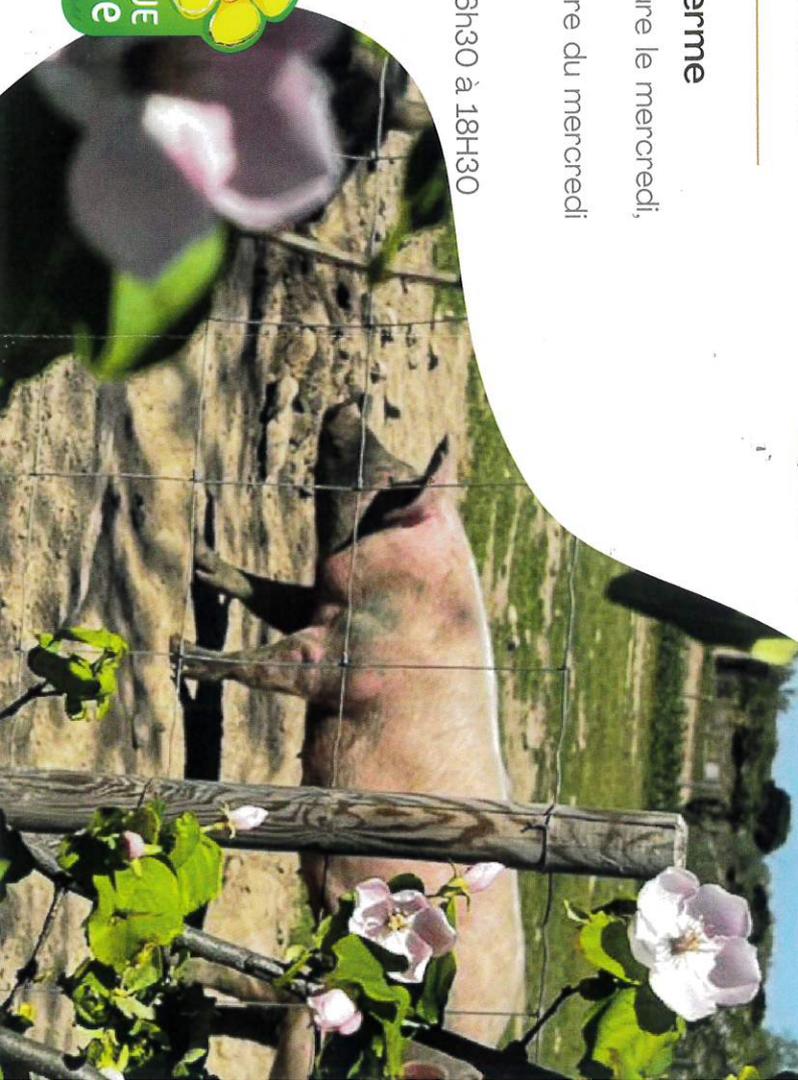
## La boutique à la ferme

**Hors saison** : Ouverture le mercredi, vendredi et samedi  
**Juillet/août** : Ouverture du mercredi au samedi

De 9h30 à 12h et de 16h30 à 18h30

# La ferme XADI

Paysan & artisan  
Elevage de porcs  
en plein air



BIENVENUE  
à la ferme





## Nos porcs

Nous avons sélectionné un croisement entre la race Duroc et Platrain afin d'obtenir le meilleur rendu gustatif : Une viande **moelleuse et persillée** qui garde sa **savueur authentique**.

Nos porcs sont **élevés en plein air** et nourris aux céréales locales, certifiées d'origine française et sans OGM. Ils sont libres de leurs mouvements et **grandissent à leur rythme naturel, sans artifice ni apport en antibiotique**. Tous les soins sont apportés en amont pour éviter les maladies. Si nécessaire, nous avons recours à des traitements naturels comme les huiles essentielles.

Ce cadre de vie exceptionnel garantit le **bien-être de nos cochons** et un produit final haut-de-gamme.

Pour une traçabilité totale de l'élevage à l'assiette, nos produits sont transformés par nos soins dans notre atelier, **sans aucun additif alimentaire** autre que le sel, le poivre ou les épices.

Aucun pesticide ni intrant chimique n'est utilisé sur l'exploitation

## Notre élevage

La Ferme Xadi est une exploitation agricole familiale, **menée en agroécologie** par des passionnés.

Notre démarche vers une **agriculture paysanne et durable** nous permet de protéger et d'enrichir nos sols, de contribuer au **maintien de la biodiversité** et de réimplanter l'arbre en milieu agricole.

Notre laboratoire de transformation précurseur en agroécologie a été pensé afin de **limiter l'impact sur l'environnement**.

3 raisons de consommer agro-écologique

Opter pour une alimentation saine et sans additif, pesticide ou produit chimique

Privilégier le local et la qualité des produits : Redécouvrir le goût des produits !

Respecter le bien-être animal et l'environnement grâce à des pratiques durables et éthiques

