

# Qui est Ana-soiz ?



Une ferme à   
dimension humaine

Située dans le pays d'Anast, La ferme de Meul'n est le fruit de quatre générations qui se sont succédées et qui ont chacune apportée leur touche, leurs orientations pour l'exploitation.

Installé en 2005, Yoann a repris l'exploitation familiale, constituée d'environ 45 vaches laitières. En 2010, la ferme prend un nouveau tournant avec une conversion à l'agriculture biologique. Une évolution qui se poursuit en 2011 avec le développement d'un atelier « volaille de chair » et l'arrivée de poules pondeuses (poules de Marans). Dans les mêmes temps, le verger (60 pommiers) est alors valorisé pour produire du jus de pomme et du cidre.

Rejoint sur l'exploitation par son épouse Anne-Soizic, le couple met en place un atelier de transformation de produits laitiers en avril 2014 : une partie du lait est donc transformée sur l'exploitation pour réaliser des yaourts.



*Nos produits vous intéressent,  
contactez-nous vite !*

Nous répondrons à toutes vos questions :

-  les quantités
-  les tarifs
-  les jours de commande et de livraison possibles

Pour nous contacter :

Anne-Soizic : 06 85 40 44 11  
Yoann : 06 30 79 87 37  
commande@ana-soiz.com

[www.ana-soiz.com](http://www.ana-soiz.com)



Yoann et Anne-Soizic LIGER  
47 Saint Melaine - 35330 Maure de Bretagne

Depuis 2010, la ferme est conduite en agriculture biologique afin de vous proposer des produits certifiés AB et contrôlés par l'organisme certificateur Qualité France. Nos produits laitiers sont fabriqués dans le respect du cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

L'exploitation en agriculture biologique adhère au réseau Bienvenue à la ferme et fait parti des produits Comptoirs paysan, Accueil paysan, les produits arborent donc les logos suivants :



3 bonnes raisons d'  
aimer  
la crèmerie d'Ana-Soiz



1 Elle est nature  
et bio

2 Elle est locale

3 Elle est pour nous,  
au quotidien

  
la crèmerie  
d'Ana-Soiz



## Nos belles laitières sont des Montbéliardes et des Prim'Hostein

Sur les 90 hectares destinée à l'alimentation de notre troupeau, nous élevons 60 vaches laitières et 60 génisses principalement des Prim'Hostein et quelques Montbéliardes.

Pour obtenir de bons yaourts il faut du bon lait, alors nos vaches sont bichonnées : elles sont logées dans un bâtiment récent adapté à la taille du troupeau. Non loin de là, un bâtiment est dédié au stockage de la paille et du foin afin que ces fourrages restent bien au sec et préservent toute leur qualité. La volonté de la ferme est de produire au maximum son alimentation sur place.

Tous les aliments sont rigoureusement sélectionnés et tracés. La moitié de notre surface cultivable est en prairie pour pouvoir faire du bon foin au printemps et le distribuer aux animaux tout au long de l'année et faire pâturer nos vaches et nos génisses dès qu'il fait beau.

*"Un métier passionnant et varié qui nous occupe du matin au soir et nous remplit de la satisfaction de faire évoluer la ferme dans le respect de la terre, et avec le souci du travail bien fait."*

Anne-Soizic



# Nos produits de la ferme



## NOS YAOURTS NATURE

### Présentation :

Les yaourts nature sont fabriqués avec du lait de vache, frais, entier, pasteurisé et issu de l'agriculture biologique.

### Ingrédients :

Lait frais entier pasteurisé  
Ferments lactiques  
Poudre de lait

### Valeurs nutritionnelles :

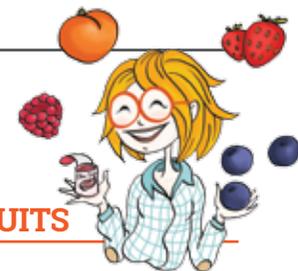
Lipides : xxxxxxxxx  
Glucides : xxxxxxxxx  
Matières grasses : xxxxxxxx  
xxxxx : xxxxx

### Saveurs (x2) :

Sucré ou non sucré

### Conditionnement :

Yaourts de 125g par pot (x 4)



## NOS YAOURTS AUX FRUITS

### Présentation :

Les yaourts aux fruits sont fabriqués avec du lait de vache, frais, entier, pasteurisé, issu de l'agriculture biologique et des fruits bio.

### Ingrédients :

Lait frais entier pasteurisé  
Ferments lactiques  
Poudre de lait  
12 à 13 % de fruits bio, conservés en poche aseptique pour préserver la véritable saveur des fruits.  
8 à 10 % de sucre de canne bio.

### Valeurs nutritionnelles :

Lipides : xxxxxxxxx  
Glucides : xxxxxxxxx  
Matières grasses : xxxxxxxx  
xxxxx : xxxxx

### Parfums (x4) :

Fraise, framboise,  
pêche et myrtille

### Conditionnement :

Yaourts de 125g par pot (x 4)

