

✓ Accès à la ferme :



Isabelle & Guillaume
Meignan
Volailles - œufs



Pour plus d'informations
et pour être au courant des actualités
rejoignez-nous sur **Facebook** :
« Isabelle-Guillaume Meignan »

Impressions Logis (02.43.70.35.35) IMPRIMERIE VERT

Isabelle & Guillaume MEIGNAN

✉ Le Logis du Plessis
53200 MARIGNÉ-PEUTON

☎ 02.43.06.23.23

@ guillaume.meignan@orange.fr

🖱 www.meignan-volailles-53.fr

**Œufs et volailles
fermières élevées
en plein air**



Isabelle & Guillaume MEIGNAN
Le Logis du Plessis - 53200 MARIGNÉ-PEUTON
Tél : 02.43.06.23.23

Nos volailles sont :

- ✓ Élevées en plein air.
- ✓ Nourries avec un aliment fabriqué à la ferme (aliment à base de blé, pois, colza, maïs, minéraux et de soja « sans OGM »), céréales cultivées localement.
- ✓ Âgées de 98 jours minimum à l'abattage. Nos volailles prennent le temps de venir à maturité.
- ✓ Disponibles toute l'année. Nous démarrons des lots de volailles toutes les 5 semaines, ce qui nous permet d'avoir une production régulière.
- ✓ Les poules arrivent à 17-18 semaines sur l'exploitation et pondent minimum un an avant d'être proposées prêtes à cuire.

J'ai repris l'exploitation de mes parents en 2003, puis Isabelle m'a rejoint progressivement. Deux personnes salariées nous secondent dans les activités d'abattage, découpe et transformation. L'abattage est réalisé à la ferme dans un laboratoire agréé par les services sanitaires. Depuis le début, nous sommes adhérents au réseau *Bienvenue à la ferme*.



✓ **Vente à la ferme**
Mercredi de 18h à 20h
Vendredi sur rendez-vous

✓ **Marchés**
Mercredi à Changé
Jeudi à Château-Gontier
Samedi à Bazouges

✓ **Point de vente collectif l'Ilot fermier**
(Saint-Berthevin)

✓ **Livraison à domicile**
(Craon et Château-Gontier)

✓ **Livraison aux comités d'entreprise**

Nos produits :

- ✓ Poulets cou nu jaunes ou noirs
- ✓ Pintades
- ✓ Canettes
- ✓ Canards
- ✓ Poules

Volailles festives (en décembre) :

- ✓ Dindes
- ✓ Oies
- ✓ Chapons

