



Producteur de Foie gras de canard et ses dérivés

Partenaire



A propos de nous

Mélanie et Anthony vous accueillent dans leur ferme située à l'orée de la forêt de Chandelais, dans un paysage verdoyant. Ils proposent des spécialités à base de foie gras issues de canards élevés sur la ferme, de la viande bovine de race Aubrac et des poulets prêts à cuire

Ferme de 23 ha dont 9 ha de céréales pour la consommation des animaux de la ferme et 14 ha de prairies.

La Clémencière se situe au Guedeniau baugé en Anjou entouré de la Forêt de Chandelais. C'est une petite exploitation de 23 ha, nous produisons du canard gras depuis 3 ans, gavé selon une méthode traditionnelle au maïs grain entier et un petit cheptel d'Aubrac vaches allaitantes.



Produits proposés :

- produits de la ferme : foie gras, confits, rillettes, pâtés. Viande bovine de race Aubrac. Poulets prêts à cuire.

Atelier sur place

Les engagements du producteur : la matière première (viande) est produite sur la ferme. Abattage des volailles à la ferme dans un atelier agréé par la DDPP (services vétérinaires).