

Lou Metché

Saint Bonnet en Bresse (Saône et Loire)

*Aux Saveurs de Communay, vous trouverez
nos produits frais et conserves de canards*



Je suis Marie-Anne. J'ai créé cette entreprise d'élevage de canards en 2004. En 2010, mon mari Denis, et moi-même, l'avons transformée en « SCEA Lou Metché ». Ce nom veut dire « Mulard » en occitan, c'est le nom de la race de canard que nous élevons.

Nous sommes 3 salariés sur l'exploitation. Cette dernière s'étend sur 2 hectares.

Nous sommes passionnés de canards et bien sûr, de cuisine. Nous élevons 2000 canards en liberté par an qui sont nourris au maïs.

L'ensemble de nos préparations sont réalisées sur la ferme, dans notre laboratoire d'abatage, de découpe et de transformation. Nous ne mettons aucun additif, colorant ou conservateur dans nos produits. Nous aimons créer de nouvelles recettes.