

PRODUCTEUR

# LA FROMAGERIE DES FILLES



## LES PRODUCTEURS

Laetitia Mège  
Angeline et François Hérisse

## PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE

### • Fromages de chèvre

*Gourmand – Cabri – Pavé – Bûche  
Bûchette – Cœur – Médaillon – faisselle  
Mothais – Tomme lactique – Pyramide*

Prix : de 2€ à 4,50€

### Points de vente :

- A la ferme

(du lundi au vendredi  
de 9h à 12h et de 17h30 à 19h30)

- AMAP Le Square (Niort Clou-Bouchet) – Marché de Niort  
(jeudi, samedi et dimanche) – Bar PMU à Aiffres – COOP de  
Prahecq – Conserverie de Coulon – La Ruche qui dit Oui

## ADRESSE DE L'EXPLOITATION

Le Moulin de Pairé  
79360 Prissé-la-Charrière

## INFORMATIONS

06 61 81 00 49 – 06 74 76 35 72  
lafromageriedesfilles@gmail.com  
Découvrez la page Facebook

## PRÉSENTATION DES PRODUCTEURS

Au Moulin de Pairé, la chèvre, c'est une tradition familiale ! La grand-mère a débuté l'élevage caprin avec huit chèvres, Gilbert Hérisse, le père, l'a poursuivi en augmentant le cheptel à 400 têtes. Mais avec la crise du lait, Laetitia Mège, la fille, a préféré réduire la volière à 120 chèvres et faire quasi exclusivement du fromage avec le lait de ses Saanen.

Au menu quotidien des biquettes, c'est foin de luzerne à volonté et foin de ray-grass, en provenance directe des prés familiaux. Orge, avoine, maïs et lin viennent compléter l'alimentation des filles, puisque c'est comme ça qu'on les nomme ici, car elles font vraiment partie de la famille. Il est même prévu de leur aménager un parc d'ensoleillement juste à côté du bâtiment où elles résident, simplement pour leur bien-être, parce qu'elles le valent bien.

Dans le laboratoire d'affinage, le caillé est versé à la louche dans les faisselles d'où le petit lait s'échappe doucement pour laisser au fromage le temps de prendre sa forme et sa texture si caractéristiques et de développer ses arômes si doux pour les papilles des amateurs.



Localiser ce producteur  
en cliquant ci-dessous :

