

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 :

