

PRODUCTEUR

EARL DU NEUF



LE PRODUCTEUR

Jean-Michel Braud

PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE

• fromages de chèvre :

frais salé, en faisselle non salée, demi-sec, cendré, ail et fines herbes et enfin le pempa (poivre, échalotes, moutarde, poivron, ail)

Prix : 3€ l'unité

Point de vente :

A la ferme

Appeler avant de passer, plutôt après 18h.

Possibilité de commander vos fromages préférés.

Livraison possible dans un rayon de 10 kms

ADRESSE DE L'EXPLOITATION

9, rue de la Mairie
79360 Thorigny-sur-le-Mignon

INFORMATIONS

05 49 04 91 88

06 88 97 55 50

PRÉSENTATION DU PRODUCTEUR

C'est en 1986 que Jean-Michel Braud se lance dans l'élevage de chèvres. Il lui faudra 3 ou 4 ans pour affiner son savoir-faire. En 1990, il se fait alors connaître en sillonnant la campagne environnante et en proposant ses fromages de chèvre en porte-à-porte. Rapidement, une clientèle de fidèles se forge, suffisant largement à écouler sa petite production.

Son troupeau est en majorité constitué de chèvres de la race anglo-nubienne (oreilles longues et museau bombé), réputée pour la richesse de son lait. Jean-Michel les nourrit avec un foin de luzerne et de ray-grass. Ses fromages sont confectionnés de manière traditionnelle, tout simplement avec de la présure et du petit lait. Une seule fois, Jean-Michel a essayé un affinage avec un ensemencement en levure industrielle, aussitôt abandonné car le goût n'y était plus...



Sa production reste limitée mais il propose toutefois plusieurs sortes de fromages : frais salé, en faisselle non salée, demi-sec, cendré, ail et fines herbes et enfin le pempa (poivre, échalotes, moutarde, poivron, ail). Pour satisfaire sa clientèle, il livre même le dimanche matin dans un rayon de 10 km autour de chez lui, que demander de plus !

Localiser ce producteur
en cliquant ci-dessous :

