

EARL LA FERME DU VIEUX CHÊNE



LE PRODUCTEUR

Mathias Chebrou

PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE

- Fromages de chèvre

Prix : de 1,80€ à 4,50€

- Lait

Point de vente :

- A la ferme
- Marché de Niort (samedi et dimanche)
- AMAP des Jardins d'Alleric (Vallans)

AMAP des Paniers de la Sèvre (Niort - Les Brizeaux)

AMAP De la Ferme à l'Assiette (Aifres)

Plaisirs fermiers - Biocoop - L'Eau Vive - la Clef des Champs

ADRESSE DE L'EXPLOITATION

11, rue du Vieux Chêne
Le Puy des Fosses
79360 Les Fosses

INFORMATIONS

05 49 07 18 83

contact@lafermeduvieuxchene.fr

<http://www.lafermeduvieuxchene.fr>

PRÉSENTATION DU PRODUCTEUR



La chèvre Poitevine est ici maîtresse des lieux. Il n'en reste plus que 2 700 dans le monde, c'est la raison pour laquelle un conservatoire de la race, situé à Coulon, a été constitué. Robe blanche et noire, poil demi-long et deux listes (traits) blanches de chaque côté du chanfrein de la tête caractéristiques de la race, cette chèvre produit un lait très prisé pour sa douceur que l'on retrouve dans les fromages au goût plus fin, ne développant leur caractère caprin qu'avec l'affinage.

Bénéficiant du label AB, Mathias Chebrou nourrit ses chèvres aux différents poins produits sur ses 34 ha de prairies. L'élevage a débuté au Vieux Chêne en 2006 avec 21 têtes, il y en a aujourd'hui 75. Les bâtiments d'exploitation ont tous été conçus selon les règles de l'écoconstruction, avec notamment du bois en provenance directe de la proche forêt de Chizé. Car ici, la confection du fromage de chèvre n'est pas la seule activité, on y apprend aussi différentes techniques de construction écologique dans la ferme pédagogique. Alors si vous allez faire une balade en forêt de Chizé, faites un détour par le Vieux Chêne, pour le plaisir des yeux et des papilles !



Localiser ce producteur en cliquant ci-dessous :

