

PRODUCTEUR

LA FERME DE LOUJEANNE



Route du Chabichou
et des fromages de chèvre

LES PRODUCTEURS

Michel et Denis Marboeuf

PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE

- Fromages et tommes de chèvre
- Yaourts de chèvre

Prix :

ex. : *Mothais sur feuille* : 3€

Points de vente :

- A la ferme (boutique ouverte de 9h à 12h 7j/7)
- Marché de Prahecq (samedi), Intermarché de Niort (Rte d'Aïffres), Marché de Bessines (La Mude)

ADRESSE DE L'EXPLOITATION

2, chemin du Paradis
Fayolle
79230 Brulain

INFORMATIONS

05 49 26 42 46

lafermedeloujeanne@wanadoo.fr

PRÉSENTATION DES PRODUCTEURS

Située sur la Route du Chabichou, la Ferme de Loujeanne a derrière elle plus de 25 années de production fromagère. Michel et sa femme Nadine s'installent à Fayolle en 1983 sur le site de la ferme des parents de Michel. C'est à la fin des années 1990 que la vente à la ferme voit le jour pour offrir un autre débouché que celui de la seule vente à l'affineur. En 2004, leur fils Denis s'associe à ses parents et développe la vente en direct à domicile, à la boutique de la ferme, ainsi que sur les marchés et foires de la région.

Le troupeau de chèvres alpines s'élève aujourd'hui à 150 têtes, logées dans un bâtiment 3 étoiles situé au cœur de la ferme et nourries au foin de raygrass, à l'avoine, au maïs et au lin riche en oméga 3 offrant notamment une résistance accrue aux maladies des chèvres et une meilleure qualité de lait.

Les fromages de la Ferme de Loujeanne sont obtenus grâce à une fermentation dite « de pied-de-cuve », méthode traditionnelle à laquelle les Marboeuf sont attachés. Différents produits sont affinés dans le hâloir dont le fameux *Mothais sur feuille*, appelé aussi « fromage mou », et déjà présent sur les marchés au XIX^e siècle. La tomme de chèvre, affinée 4 mois, ravira les palais nécessitant plus de corps alors que le Morbichèvre, ornée de la fameuse ligne noire de charbon végétale caractéristique du Morbier, allie allègrement esthétique et onctuosité !



Localiser ce producteur
en cliquant ci-dessous :

