

Gaec des Blancs Chardons

Haute-Loire



Crédit photo : Gaec des Blancs Chardons (Gaec des Blancs Chardons)



Les vaches et les chèvres produisent ainsi du bon lait pour fabriquer tout le gamme que nous proposons : La tomme de vache; La tomme aux artisous, Les bouchons apéritifs, les faisselles, la Meule; le chabrirou...

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Du fromage pour tous les goûts !

A la ferme des Blanchardons, chèvres et vaches mangent de l'herbe à la belle saison. En hiver, particularité de notre ferme, les animaux sont nourris au foin. Celui-ci est récolté en juin, il est stocké à la grange. Cette technique, importée de Savoie où l'ensilage est interdit pour les appellations, consiste à achever le séchage grâce à l'air chaud récupéré sous la toiture. Le foin garde ainsi toutes ses valeurs nutritives.

Les vaches et les chèvres produisent ainsi du bon lait pour fabriquer tout le gamme que nous proposons : La tomme de vache; La tomme aux artisans, Les bouchons apéritifs, les faisselles, la Meule; le chabrirou...

Deux fois par jours les chèvres et vaches se dirigent vers la salle de traite. Le lait est ensuite emprésuré directement à la fromagerie.

Vente à la ferme :

- Automne/Hiver : Jeudi et Samedi de 9h à 12h

- Printemps/Été : Ouvert tous les jours de 9h à 12h sauf le Dimanche

Vous pouvez nous retrouver sur les marchés

Mardi : Sainte Sigolène

Vendredi : Dunières

Saint Romain (17h-20h de juin à début septembre , marché de producteurs)

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Ouvert tous les jours sauf le dimanche.

Vente à la ferme :

- Automne/Hiver : Jeudi et Samedi de 9h à 12h
- Printemps/Été : Ouvert tous les jours de 9h à 12h sauf le Dimanche.

Tarifs:

Gratuit.

Fiche mise à jour par Haut Pays du Velay Tourisme le 22/02/2025

Contact

Blanchard

43220 Dunières

Tél. 04 71 66 85 34

gaecdesblancschardons@orange.fr