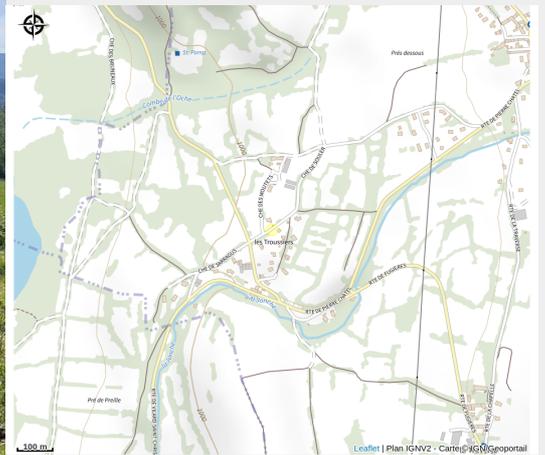


Gaec Normand - Fromagerie des Lacs

Isère



Crédit photo : Séverine, Luisante et Grive (Séverine PACHOUD)



*Fromages de vaches labellisé HVE
(haute valeur environnementale)*

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Séverine, Denis et Patrice élèvent leurs vaches dans la ferme familiale et extensive transmise de génération en génération.

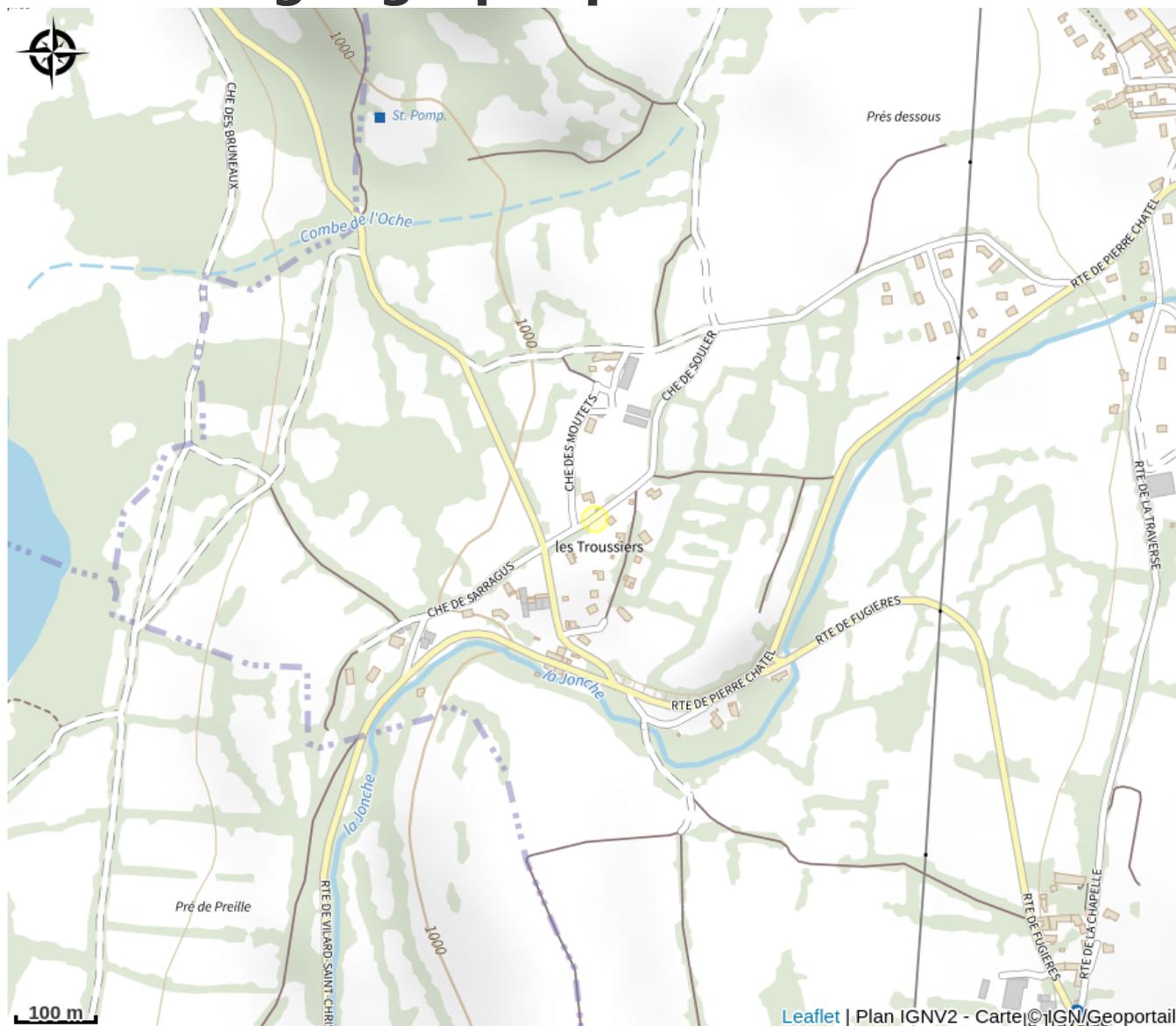
Située au cœur du plateau Matheysin, la ferme compte environs 80 vaches, dont 40 sont traites 2 fois par jour. Les vaches sont nourries exclusivement avec le fourrage récolté sur l'exploitation, et pâturent d'avril à novembre. Denis et Séverine ont à cœur de gérer leur troupeau dans le respect du bien être animal et de l'environnement.

Le troupeau est composé de races de montagne : tarines, abondance et montbéliardes, qui pour leur bien être et pour le respect de l'animal, ont gardé leur cornes.

Le lait de chaque traite est ensuite transformé directement par Patrice sur l'exploitation, en une très large gamme de fromages et yaourts. Des fromages affinés sont proposés tels que la Meule (qui s'apparente au Beaufort), le petit Matheysin (mélange reblechon - St Nectaire), du bleu et bien d'autres.

Les produits sont proposés à la vente le dimanche matin sur le marché de Pierre Châtel, ou du mercredi au samedi au magasin "Fermes d'ici" à Susville.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

La ferme ne se visite pas.

Tarifs:

Lieux de vente :

Marché de Pierre-Châtel tous les dimanches matin sur la place de la halle

La Combe Gourmande : magasin de producteurs

1600 rte Gieres

38410 SAINT MARTIN D'URIAGE

ouvert du mardi au samedi

Fermes d'ici

allée de la mouche

38350 SUSVILLE

du mercredi au samedi.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Matheysine Tourisme le 07/09/2023

Contact

Les Troussiers

202 Ch des MOUTETS

38119 Villard-Saint-Christophe

Tél. 06 67 12 08 10 / 06 83 75 40 63

gaec.normand@orange.fr