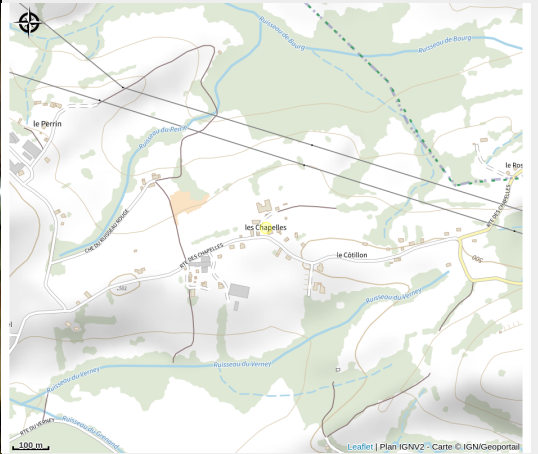


Fromages de chèvre du GAEC du Signal

PNR de Chartreuse



Crédit photo : (GAEC du Signal)

À Attignat-Oncin, dans le Parc naturel régional de Chartreuse, chèvrerie avec transformation fromagère. Vente à la ferme. Découverte de l'élevage, de la traite et de la fromagerie réservée à la clientèle.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

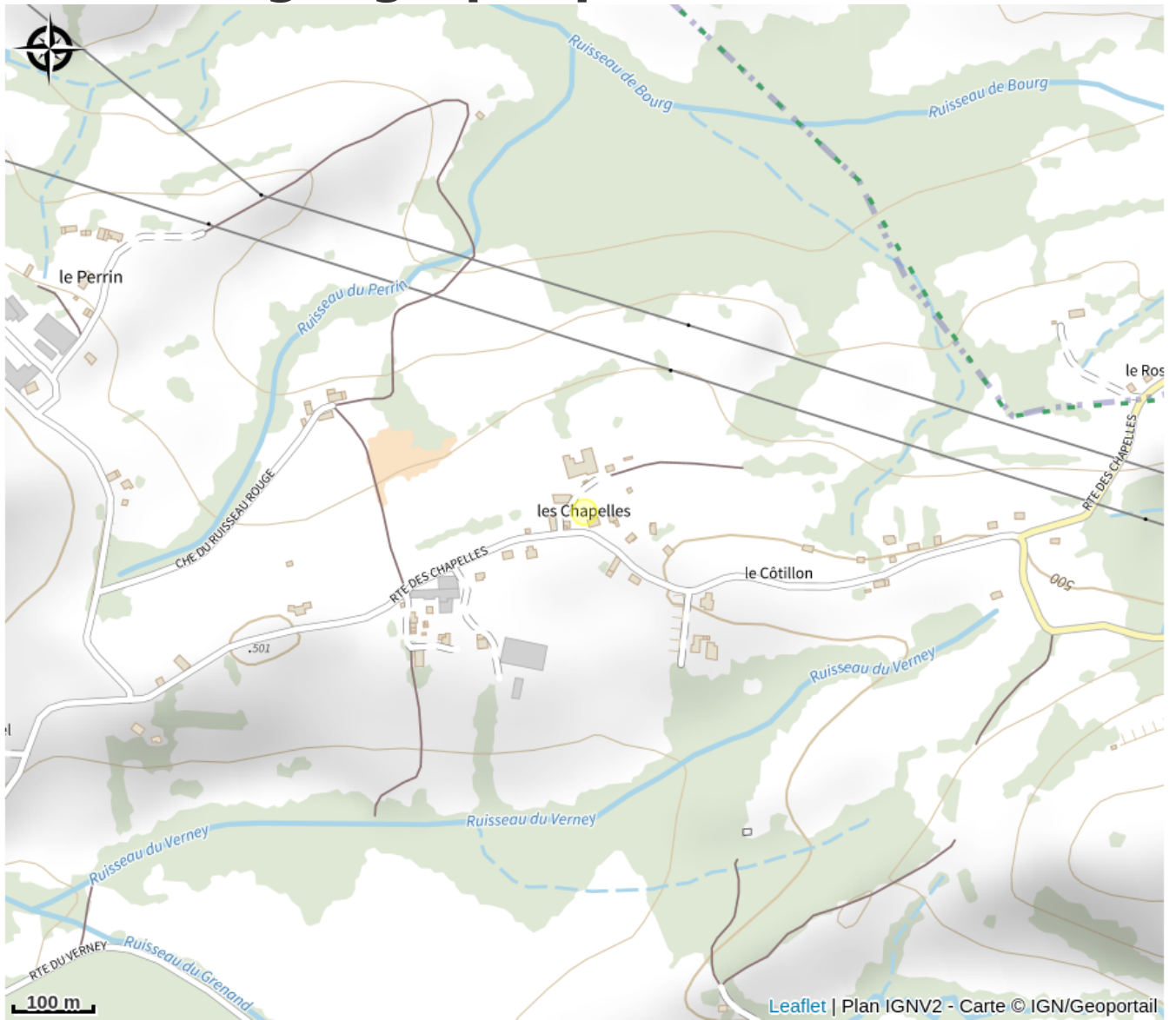
Description

Le GAEC du Signal est une chèvrerie située à quelques minutes de Lépin-le-Lac, dans le village d'Attignat-Oncin. Elle compte 60 chèvres laitières de race Alpine, une quinzaine de chevrettes et 3 boucs. Pour le plaisir des enfants : poules, canards, lapins...

Les amateurs de fromages fermiers auront le plaisir de découvrir la ferme et ses animaux et assister à la traite des chèvres à 17h30.

Chaque année, environ 60 000 litres de lait sont transformés en produits lactiques. Les fromages, au lait cru et "moulés à la louche" de manière traditionnelle, sont vendus sur place au magasin de l'exploitation ou expédiés chez des fromagers affineurs. La production, saisonnée, a lieu du 15 mars au 15 novembre.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 14/03 au 16/11

Ouverture le jeudi, vendredi et samedi de 8h30 à 12h et de 17h à 18h30.

Tarifs:

Gratuit

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Boutique, Visites gratuites

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Lac d'Aiguebelette le 23/02/2024

Contact

85 impasse de la chèvrerie

73610 Attignat-Oncin

Tél. 06 86 21 12 72

gaecdusignal@gmail.com

<http://www.legaecdusignal.fr>